

Mikrowellengerät

Benutzerhandbuch

MC35J8085**

SAMSUNG



Inhalt





Hinweise zu diesem Benutzerhandbuch

Sie haben ein Mikrowellengerät von SAMSUNG erworben. Die Bedienungsanleitung enthält nützliche Informationen zur Verwendung des Mikrowellengeräts:

- Sicherheitshinweise
- Geeignetes Zubehör und Kochgeschirr
- Nützliche Zubereitungshinweise
- Weitere Informationen

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

WARNUNG

Gefahren oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod führen können**.

VORSICHT

Gefahren oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können**.

HINWEIS

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.






Sicherheitshinweise

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE SO AUF, DASS SIE SIE SPÄTER SCHNELL WIEDERFINDEN.

STELLEN SIE SICHER, DASS DIESE SICHERHEITSHINWEISE JEDERZEIT BEFOLGT WERDEN.

STELLEN SIE VOR DER INBETRIEBNAHME DES GERÄTS SICHER, DASS DIE FOLGENDEN ANWEISUNGEN BEACHTET WERDEN.

Nur Mikrowellenfunktion

WARNUNG: Wenn die Gerätetür oder die Türscharniere beschädigt sind, darf das Gerät bis zur Reparatur durch sachkundiges Fachpersonal nicht verwendet werden.

WARNUNG: Wartungs- oder Reparaturarbeiten, für die eine Schutzabdeckung gegen Mikrowellenstrahlung entfernt werden muss, dürfen nur von sachkundigem Fachpersonal ausgeführt werden.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und nicht für die Verwendung:

- in Küchen oder Kantinen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- in Gasthäusern;
- in Hotels, Raststätten, Herbergen und anderen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen und ähnlichen Umgebungen.

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht verwenden, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben.



WARNUNG: Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden.

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, da die Gefahr besteht, dass sich die Behälter entzünden.

Das Mikrowellengerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und das Aufheizen von Wärmepolstern, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern usw. kann zu Verletzungen, einer Entzündung oder einem Brand führen.

Halten Sie die Gerätetür bei Rauchentwicklung im und am Gerät geschlossen, und schalten Sie das Gerät aus bzw. unterbrechen Sie die Stromversorgung.

WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Das Behältnis muss deshalb vorsichtig herausgenommen werden.

WARNUNG: Babynahrung in Flaschen und Gläsern muss vor dem Füttern gut geschüttelt bzw. durchgerührt und auf Temperaturverträglichkeit kontrolliert werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist.

Wir empfehlen, das Gerät regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.





Sicherheitshinweise

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.

Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt und nicht für die Nutzung in Außenbereichen geeignet.

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Das Gerät darf nicht mit einem Hochdruckreiniger gesäubert werden.

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß ausgerichtet und in der richtigen Höhe aufgestellt werden, damit der Garraum und der Bedienbereich leicht zugänglich sind.

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, sollten Sie 10 Minuten lang etwas Wasser darin erhitzen.

Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass sich in Reichweite des Kabels eine Steckdose befindet.

Das Gerät ist zur Aufstellung auf der Arbeitsplatte bestimmt und darf nicht im Innern eines Schranks aufgestellt werden.





Nur Backofenfunktion – Optional

WARNUNG: Wenn das Gerät im Kombinationsmodus verwendet wird, entstehen hohe Temperaturen. Kinder dürfen das Gerät daher nur unter Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden.

Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren.

Kinder unter 8 Jahren müssen von dem Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein.

Die Gerätetür oder die Außenflächen können im Betrieb heiß werden.





Sicherheitshinweise

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Haushaltsgeräte dürfen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Allgemeine Sicherheitshinweise

⚠ WARNUNG

Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal modifiziert oder repariert werden.

Erhitzen Sie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel nicht in luftdicht verschlossenen Behältern.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit sollten Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Stellen Sie dieses Gerät weder auf unebenem Untergrund noch in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbaren Materialien, an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort oder an einem Platz auf, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen ausgesetzt ist oder an dem Gas austreten könnte.

Dieses Gerät muss entsprechend den örtlichen und nationalen Vorschriften ordnungsgemäß geerdet werden.

Entfernen Sie mit einem trockenen Tuch regelmäßig alle Fremdkörper wie Staub oder Wasser vom Netzstecker und von den Kontakten.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel, knicken Sie es nicht, und stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Netzkabel.

Im Fall eines Gaslecks (z. B. durch Propangas, Erdgas usw.) lüften Sie den Raum sofort, ohne den Netzstecker zu berühren.

Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.

Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.

Führen Sie keine Finger oder Fremdstoffe in das Gerät ein. Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Üben Sie keinen übermäßigen Druck und keine Gewalt auf das Gerät aus.

Stellen Sie das Gerät nicht auf einen instabilen Untergrund wie z. B. einem Waschbecken oder Glasgegenständen auf.

Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner, Alkohol, Dampf- oder Hochdruckreiniger, um das Gerät zu reinigen.



Stellen Sie sicher, dass Netzspannung, Frequenz und Stromstärke den Angaben in den technischen Daten des Geräts entsprechen.

Stecken Sie den Netzstecker fest in die Steckdose. Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen, Verlängerungskabel oder Trafos.

Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, zwischen Objekten oder hinter dem Gerät.

Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Steckdose.
Wenn das Netzkabel bzw. der Stecker beschädigt sind, wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum.

Gießen oder sprühen Sie kein Wasser direkt auf das Gerät.

Stellen Sie Gegenstände weder auf oder in das Gerät noch auf die Gerätetür.

Sprühen Sie keine flüchtigen Stoffe, wie z. B. Insektizide, auf die Oberfläche des Geräts.

Lagern Sie kein entflammbares Material im Gerät. Seien Sie besonders vorsichtig beim Erhitzen von alkoholhaltigen Gerichten oder Getränken, da der Alkoholdampf in Kontakt mit heißen Teilen des Geräts kommen könnte.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

WARNUNG: Beim Erhitzen von Getränken im Mikrowellengerät kann es zu verzögertem Sieden und damit verbundenem Spritzen kommen. Halten Sie deshalb nach dem Ausschalten des Mikrowellengeräts IMMER eine Ruhezeit von mindestens 20 Sekunden ein, damit ein Temperaturausgleich stattfinden kann. Rühren Sie die Nahrungsmittel bei Bedarf während des Erhitzens, jedoch IMMER nach dem Erhitzen um.

Befolgen Sie bei Verbrühungen die nachstehenden ERSTE-HILFE-Anweisungen:
- Halten Sie die verbrühte Körperstelle mindestens 10 Minuten unter kaltes Wasser.
- Bedecken Sie die Wunde mit einem sauberen, trockenen Verband.
- Tragen Sie keine Cremes, Öle oder Lotionen auf.

Geben Sie heiße Zubehörteile nicht unmittelbar nach der Verwendung in Wasser, da sie andernfalls aufgrund von Rissen beschädigt werden könnten.

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren, da die Temperatur des heißen Öls nicht ausreichend kontrolliert werden kann. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen von heißen Flüssigkeiten kommen.

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie nur Kochzubehör, das für den Einsatz im Innern von Mikrowellengeräten geeignet ist. Verwenden Sie KEINE Metallbehälter, Spieße, Gabeln und KEIN Essgeschirr mit Gold- oder Silberrand usw.

Entfernen Sie Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststofftüten.

Grund: Es kann zu einer elektrischen Funkenbildung kommen, wodurch das Gerät unter Umständen beschädigt wird.



Sicherheitshinweise

Verwenden Sie das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von Zeitungen oder Kleidung.

Stellen Sie bei kleineren Mengen geringere Garzeiten ein, um ein Überhitzen und Verbrennen der Speisen zu verhindern.

Netzkabel und Netzstecker dürfen nicht mit Wasser in Berührung kommen, und das Netzkabel muss von heißen Flächen ferngehalten werden.

Kochen Sie Eier nie in der Schale, und wärmen Sie hart gekochte Eier niemals in der Schale auf. Sie könnten anderenfalls explodieren, selbst nachdem das Erhitzen im Mikrowellengerät abgeschlossen ist. Erhitzen Sie auch keine luftdichten oder vakuumverschlossenen Flaschen, Einmachgläser und Behälter oder Nüsse mit Schale, Tomaten usw.

Decken Sie die Belüftungsschlitze nicht mit Tüchern oder Papier ab. Sie können Feuer fangen, da heiße Luft aus dem Gerät entweicht. Zudem kann sich das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch selbst abschalten, bis es ausreichend abgekühlt ist.

Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Ofenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß aus dem Gerät nehmen.

Rühren Sie Flüssigkeiten nach der Hälfte oder nach Ablauf der Garzeit um, und lassen Sie sie mindestens 20 Sekunden lang stehen, um ein Überkochen zu vermeiden.




Stehen Sie beim Öffnen des Geräts eine Armlänge entfernt, um Verbrühungen durch aus dem Innenraum entweichenden Dampf oder heiße Luft zu vermeiden.

Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn es leer ist. Das Mikrowellengerät schaltet sich aus Sicherheitsgründen für 30 Minuten automatisch ab. Wir empfehlen, stets ein Glas Wasser in das Mikrowellengerät zu stellen, damit die Mikrowellen absorbiert werden, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.

Halten Sie beim Aufstellen des Geräts die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Abstände ein (siehe „Aufstellen des Mikrowellengeräts").

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Sicherheitshinweise zur Vermeidung des Kontakts mit Mikrowellenstrahlung (nur Mikrowellenfunktion).

Die Nichtbeachtung der folgenden Sicherheitshinweise führt möglicherweise dazu, dass Sie schädlicher Mikrowellenstrahlung ausgesetzt sind.

A. Es darf unter keinen Umständen versucht werden, das Gerät bei geöffneter Gerätetür zu betreiben, eigenmächtige Änderungen an der Sicherheitsverriegelung (oder den Türriegeln) vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung einzuführen.



B. Sorgen Sie dafür, dass sich KEINE Gegenstände zwischen Gerätevorderseite und Gerätetür befinden. Die Dichtungsflächen der Gerätetür dürfen nicht mit Essensresten oder Reinigungsmittelrückständen verschmutzt sein. Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür und die entsprechenden Dichtungsflächen sauber sind, indem Sie sie nach der Benutzung des Geräts zuerst mit einem feuchten und anschließend mit einem trockenen, weichen Tuch abwischen.

C. Bei Beschädigung des Geräts darf dieses bis zur Reparatur durch Fachpersonal vom Kundendienst für Mikrowellengeräte NICHT in Betrieb genommen werden. Es ist besonders wichtig, dass die Gerätetür ordnungsgemäß schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

1) Gerätetür (verbogen)
2) Türscharniere (beschädigt oder locker)
3) Türdichtungen und Dichtungsflächen

D. Die Reparatur des Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal des Kundendienstes für Mikrowellengeräte ausgeführt werden.

Samsung erhebt Gebühren für den Austausch eines Zubehörteils oder das Beheben kosmetischer Fehler, wenn der Schaden am Gerät und/oder am Zubehörteil oder dessen Verlust auf ein Verschulden des Kunden zurückzuführen ist. Zu den von dieser Bestimmung betroffenen Teilen gehören:

A. Gerätetüren, Griffe, äußere Verkleidung oder Gehäuse, die beschädigt, zerkratzt oder gerissen sind

B. Zerbrochene oder fehlende Drehteller, Führungsringe, Drehaufsätze oder Gitterroste





- Verwenden Sie das Gerät nur zu den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecken. Die Warnungen und wichtigen Sicherheitshinweise decken nicht alle denkbaren Umstände und Situationen ab. Lassen Sie den gesunden Menschenverstand, Vorsicht und die notwendige Sorgfalt nicht außer Acht, wenn Sie Ihr Gerät aufstellen, warten und einsetzen.
- Da die folgenden Hinweise zum Betrieb für verschiedene Modelle gelten, können die Eigenschaften des Mikrowellengeräts sich leicht von den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen unterscheiden, und es kann sein, dass nicht alle Warnhinweise zutreffen. Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum, oder holen Sie sich Hilfe und Informationen online unter www.samsung.com.
- Dieses Gerät wurde zum Erhitzen von Nahrungsmitteln entwickelt. Das Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in Privathaushalten geeignet. Erwärmen Sie keine Textilien oder mit Körnern gefüllte Kissen, die zu Verbrennungen und Bränden führen könnten. Der Hersteller haftet für keinerlei Schäden, die durch unsachgemäße oder falsche Nutzung des Geräts entstehen.
- Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts aus und verursacht Gefahren.



Sicherheitshinweise

Produktklassifizierung

Dieses ist ein ISM-Gerät der Gruppe 2 Klasse B. Die Definition von Gruppe 2 umfasst alle ISM-Geräte, in denen Hochfrequenzenergie entsteht und/oder in Form elektromagnetischer Strahlung zur Bearbeitung von Werkstoffen, für Funkenerosions- und Elektroschweißgeräte verwendet wird.

Geräte der Klasse B sind zum Einsatz in Wohnbereichen und in Anlagen bestimmt, die direkt an eine Niederspannungsversorgung angeschlossen sind, mit der Wohngebäude versorgt werden.

Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.
Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.
Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.



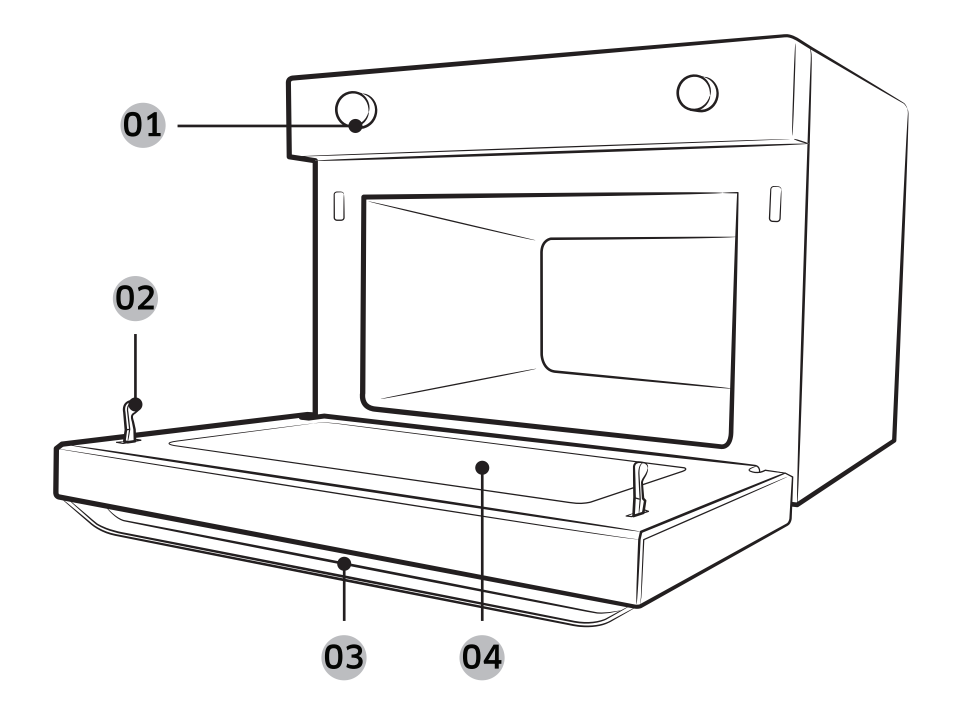



Installation

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Überblick über das Gerät



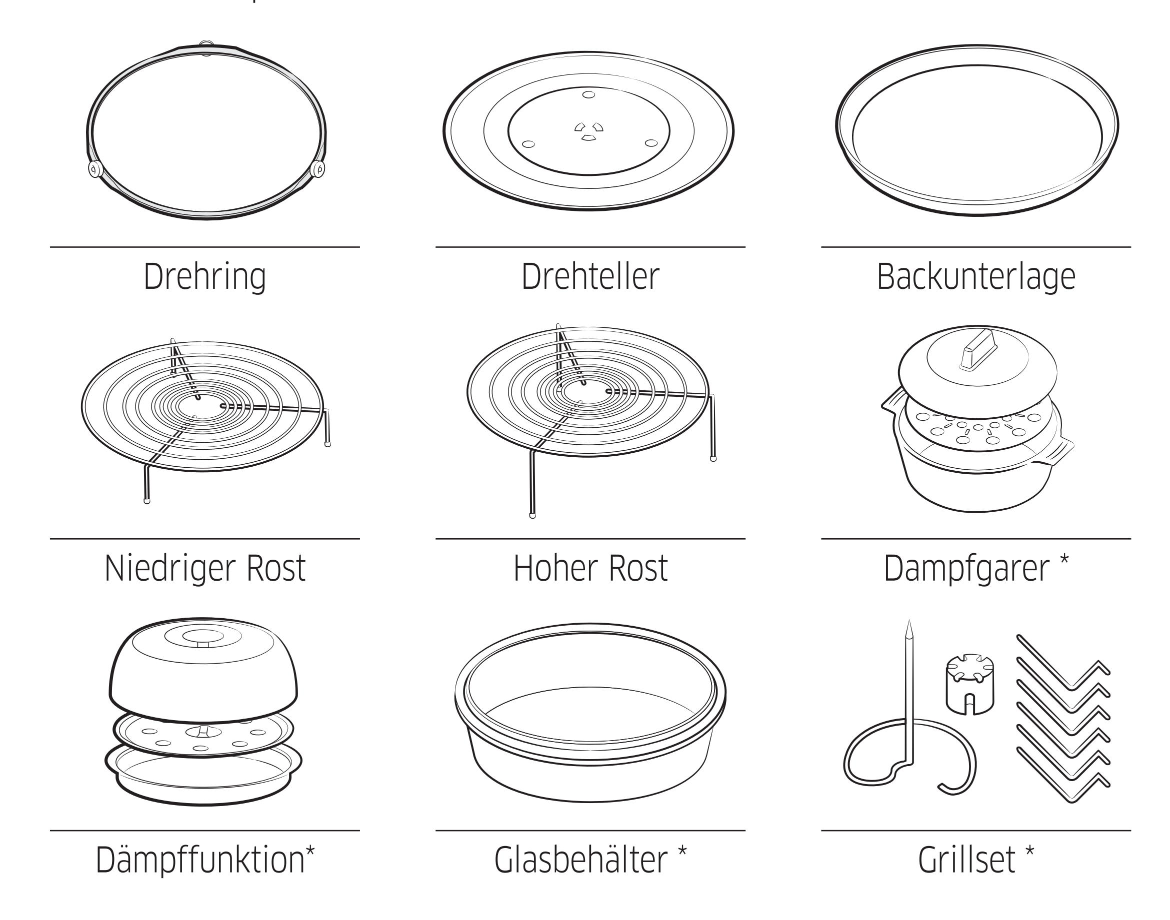
01 Bedienfeld **02** Türverriegelung **03** Griff der Gerätetür
04 Gerätetür



Aufstellen des Geräts

Zubehörteile

Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.



HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörteile sind nicht für alle Modelle verfügbar.



Drehring	In die Mitte des Gerätebodens legen. Er trägt den Drehteller.
Drehteller	Setzen Sie den Drehring so ein, dass sein Mittelpunkt in den Drehaufsatz passt. Er dient zum Aufstellen des Garguts.
Rost	Verwenden Sie einen der Roste, um bei Bedarf zwei Gerichte gleichzeitig zu garen. Eine kleinere Schüssel kommt auf den Drehteller und eine andere auf den ausgewählten Rost. Sie können diese Roste in Verbindung mit Heißluftgrillen oder im Kombinationsmodus einsetzen. **HINWEIS** Verwenden Sie die Drahtroste nicht im Mikrowellenmodus.
Backunterlage	Auf den Drehteller stellen. Hiermit können Sie Lebensmittel bräunen und Gebäck oder Pizza knusprig halten.
Dampfgarer	(Nur Modell MC35J8085P*) • Verwenden Sie den Dampfgarer für die Dampfgarfunktion. • Der Dampfgarer ist nur für den Mikrowellenmodus geeignet. Verwenden Sie nicht in anderen Kochmodi. • Siehe Hinweise und Empfehlungen zum Dampfgaren on page 60.







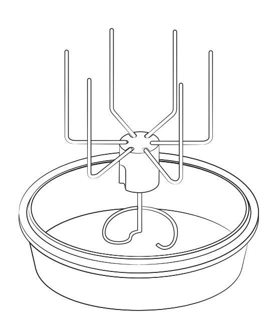
Aufstellen des Geräts

Dämpfeinsatz	(Nur bei den Modellen MC35J8085L* und MC35J8085V*) • Beim Dämpfeinsatz handelt es sich um ein Set mit Edelstahldeckeln, einer Dampfschale und einer Backunterlage, die speziell für das Dampfgaren vorgesehen sind. Verwenden Sie den Dämpfeinsatz, um Lebensmittel wie Gebäck oder Pizzateig im Mikrowellenmodus zu bräunen. Verwenden Sie nicht in anderen Kochmodi. • Siehe Hinweise und Empfehlungen zum Dampfgaren on page 60. ⚠ **VORSICHT** • Der Dämpfeinsatz ist nur für dieses Modell geeignet. Verwenden Sie ihn nicht in Verbinsdung mit anderen Modellen oder Produkten. Andernfalls können Brände oder Sachschäden auftreten. • Verwenden Sie den Dämpfeinsatz niemals ohne Wasser oder Lebensmittel darin. Füllen Sie vor der Verwendung mindestens 500 ml Wasser in den Dämpfeinsatz. Andernfalls werden die Lebensmittel möglicherweise nur unvollständig gegart oder es können Brände oder Sachschäden auftreten. • Vergessen Sie nicht, Küchenhandschuhe zu tragen, wenn Sie den Dämpfeinsatz herausnehmen. Er ist nach Abschluss des Garenvorgangs sehr heiß. • Setzen Sie den Dämpfeinsatz vor dem Kochen ordnungsgemäß mit Deckel zusammen. Eier oder Kastanien können ohne Deckel oder Backunterlage explodieren.
Glasbehälter	(Nur bei den Modellen MC35J8085P* und MC35J8085V*) • Stellen Sie den Glasbehälter zum Rösten auf den Drehteller und den Brateinsatz auf den Behälter.



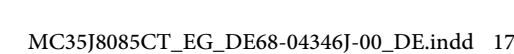




Grillset	(Nur bei den Modellen MC35J8085P* und MC35J8085V*) Das Grillset besteht aus dem Grillspieß, den Grillaufsatz und 6 Schaschlikpießen, die zusammen den vertikalen Multispieß ergeben. Verwenden Sie dieses Grillset, um ganze Fleischstücke (z. B. ein ganzes Huhn) zu grillen. Durch dieses Grillset müssen Sie das Fleisch nicht mehr von Hand wenden, und Sie können es zudem im Grill-Kombinationsmodus verwenden. **Vertikaler Multispieß** Verwenden Sie den vertikalen Multispieß mit seinen 6 Schaschlikspießen im Heißluft- oder Kombinationsmodus, um Fleisch oder Gemüse zu grillen, das zuvor in Stücke geschnitten wurde.  Stellen Sie zuerst den Grillspieß auf den Glasbehälter, und setzen Sie dann den Multispieß in den Grillspieß ein. ⚠ **VORSICHT** • Wenn der Kochvorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie Küchenhandschuhe an, um den Multispieß herausnehmen. Der Multispieß wird nämlich sehr heiß. • Reinigen Sie den Multispieß nicht im Geschirrspüler. Säubern Sie den Multispieß von Hand mit einem neutralen Spülmittel und lauwarmem Wasser.

HINWEIS

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Drehteller auf dem Drehring.

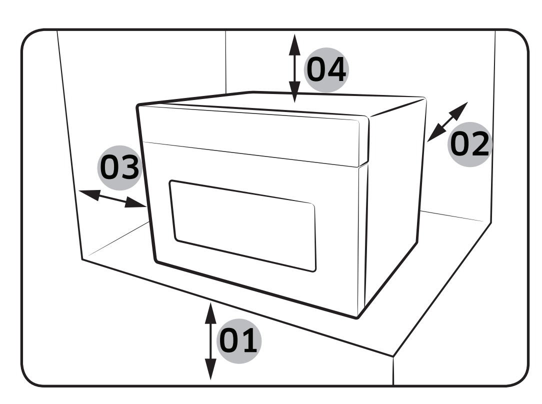






Aufstellen des Geräts

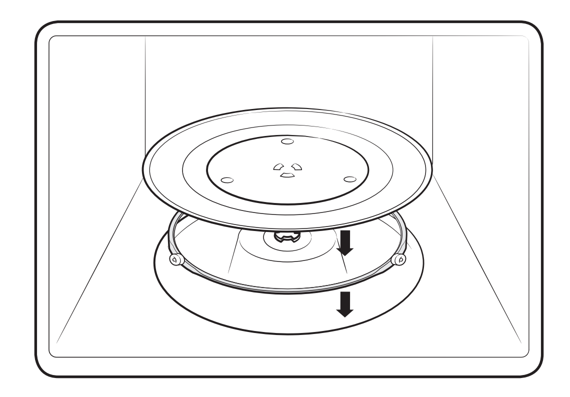
Aufstellort



01 85 cm über dem Boden
02 10 cm Abstand nach hinten
03 10 cm Abstand an den Seiten
04 20 cm Abstand nach oben

- Stellen Sie das Gerät auf einer glatten und ebenen Fläche in einer Höhe von ca. 85 cm über dem Boden auf. Die Fläche muss das Gewicht des Geräts tragen können.
- Halten Sie nach hinten und an den Seiten einen Abstand von mindestens 10 cm sowie oberhalb des Geräts einen Abstand von 20 cm ein, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät nicht in heißen oder feuchten Umgebungen auf, wie z. B. in der Nähe eines herkömmlichen Herds oder eines Heizkörpers.
- Beachten Sie die für die Stromversorgung Ihres Geräts geltenden Nennwerte. Verwenden Sie, sofern erforderlich, ausschließlich zugelassene Verlängerungskabel.
- Reinigen Sie den Garraum und die Türdichtung des Geräts vor der ersten Benutzung mit einem feuchten Tuch.

Drehteller



Entnehmen Sie das gesamte Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Mikrowellengeräts. Setzen Sie den Drehring und den Drehteller ein. Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller problemlos gedreht werden kann.





Pflege

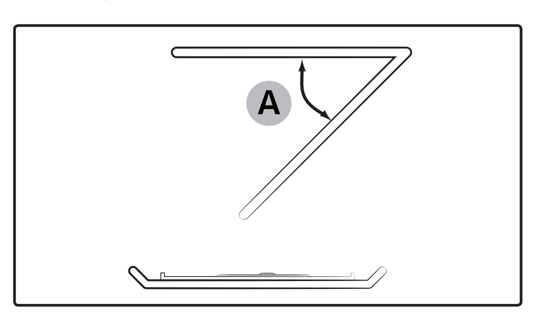
Reinigung

Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen, damit sich am und im Gerät keine Verschmutzungen ansammeln. Kontrollieren Sie auch stets die Gerätetür, die Türdichtungen sowie den Drehring und den Drehteller (nur bestimmte Modelle). Wenn sich die Gerätetür nicht reibungslos öffnen und schließen lässt, überprüfen Sie, ob sich an den Türdichtungen Verschmutzungen abgelagert haben. Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Geräts mit einem weichen Tuch und Seifenwasser. Wischen Sie mehrmals feucht nach und dann trocken.

So entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen und schlechte Gerüche aus dem Gerät

1. Stellen Sie eine Tasse verdünnten Zitronensaft mittig auf den Drehteller in den leeren Garraum.
2. Lassen Sie das Gerät bei höchster Leistungsstufe 10 Minuten lang laufen.
3. Warten Sie anschließend, bis das Gerät abgekühlt ist. Öffnen Sie dann die Gerätetür und reinigen Sie den Garraum.

So reinigen Sie den Garraum von Modellen mit klappbarem Heizelement



Klappen Sie das Heizelement zum Reinigen der Garraumdecke um 45° (A) nach unten (siehe Abbildung). So können Sie die Decke des Garraums einfacher reinigen. Klappen Sie das Heizelement anschließend wieder nach oben.

Pflege





Pflege

⚠ VORSICHT

- Halten Sie die Gerätetür und ihre Dichtungen stets sauber, um das reibungslose Öffnen und Schließen der Gerätetür zu gewährleisten. Andernfalls verringert sich möglicherweise die Lebensdauer des Geräts.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Belüftungsschlitze des Geräts eindringt.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel oder Chemikalien.
- Warten Sie nach jeder Verwendung des Geräts, bis das Gerät abgekühlt ist, und reinigen Sie den Garraum anschließend mit einem milden Reinigungsmittel.

Austausch (Reparatur)

⚠ WARNUNG

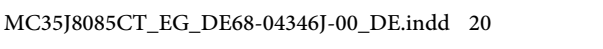
Dieses Gerät verfügt über keine vom Benutzer abnehmbaren Teile.
Versuchen Sie niemals, Teile des Geräts selbst auszutauschen oder zu reparieren.

- Wenn Sie Probleme an den Scharnieren, Türdichtungen und/oder der Gerätetür selbst bemerken, wenden Sie sich für technische Hilfe an eine qualifizierte Fachkraft oder ein Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
- Kontaktieren Sie für den Austausch der Glühlampe das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe. Tauschen Sie sie nicht selbst aus.
- Ziehen Sie bei Problemen mit dem Gehäuse des Geräts zuerst den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich dann an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.

Vorgehensweise bei längerem Nichtgebrauch

- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht verwenden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien Ort auf. Staub und Feuchtigkeit, die sich im Innern des Geräts ansammeln, können die Geräteleistung beeinträchtigen.







Vor der ersten Verwendung

Es gibt eine Reihe von Komponenten, die Sie kennen sollten, ehe Sie sich den Rezepten zuwenden. Vor oder während des Kochens können Sie die Uhr oder die Kochuhr in jedem Kochmodus entsprechend Ihren Wünschen einstellen.

Uhr

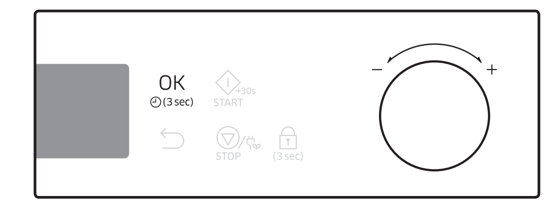
Es ist wichtig, die richtige Uhrzeit einzustellen, damit die Automatik-Vorgänge ordnungsgemäß ablaufen können.



1. Schalten Sie das Gerät ein, und warten Sie einige Sekunden, bis es in den Standby-Modus wechselt. Das Anzeigeelement für die Stunden blinkt.



2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Stunde ein, und drücken Sie auf **OK**. Das Anzeigeelement für die Minuten blinkt.



3. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Minuten ein, und drücken Sie auf **OK**.



HINWEIS

- Wenn Sie die eingestellte Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, berühren Sie **OK** 3 Sekunden lang, und führen Sie die oben beschriebenen Schritte durch.
- Während des Garvorgangs kann die Zeit der Uhr nicht verändert werden.





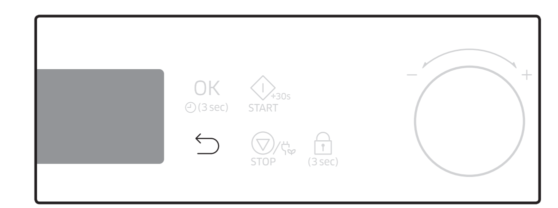
Vor der ersten Verwendung

Ton ein/aus

Sie können die Tasten-, Signal- und Alarmtöne je nach Wunsch aktivieren oder deaktivieren. Diese Einstellung steht nur im Standby-Modus zur Verfügung (wenn die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird).



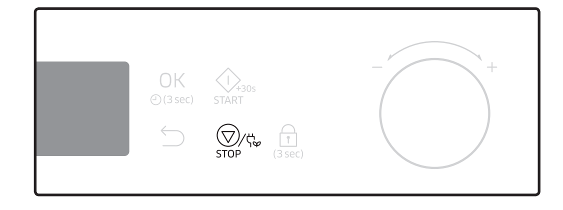
Zum Ausschalten der Töne halten Sie die Taste ⮌ 3 Sekunden lang gedrückt. Der Hinweis „**OFF (Aus)**" erscheint im Display.



Halten Sie zum Einschalten der Töne die Taste ⮌ erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Der Hinweis „**ON (Ein)**" erscheint im Display.



Energiesparfunktion



Um den Stromverbrauch zu reduzieren, berühren Sie STOP 1 Sekunde lang. Diese Einstellung steht nur im Standby-Modus zur Verfügung (wenn die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird).

HINWEIS

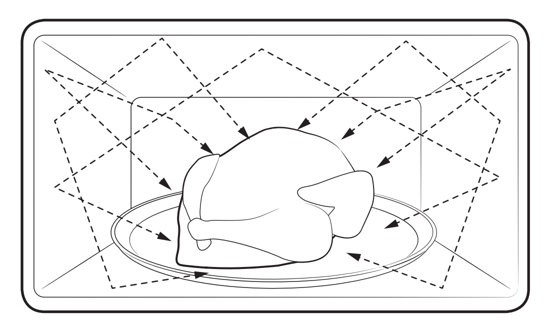
- Wenn Sie das Gerät nach 5 Minuten ohne Benutzeraktivität einstellen, wird der jeweils laufende Vorgang beendet und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Das Gerät wechselt in den Standby-Modus, wenn es während des Kochens mehr als 25 Minuten lang angehalten wird.





Informationen zur Mikrowellen-Energie

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Das Gerät erzeugt mit dem vorgefertigten Magnetron Mikrowellen, die verwendet werden, um Lebensmittel ohne Verformung oder Verfärbung zu kochen oder aufzuwärmen.



1. Die vom Magnetron erzeugten Mikrowellen werden mit Hilfe eines besonderen Wirbel-Verteilungssystems gleichmäßig verteilt. Deshalb werden die Lebensmittel gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden von den Lebensmitteln bis zu einer Tiefe von ca. 2,5 cm absorbiert. Beim Kochen wird die Energie der Mikrowellen innerhalb der Lebensmittel in Wärme umgesetzt.
3. Die Garzeit wird durch die folgenden Bedingungen der Lebensmittel beeinflusst.
   - Menge und Dichte
   - Feuchtigkeitsgehalt
   - Anfangstemperatur (besonders bei Gefriergut)

HINWEIS

Die gekochten Lebensmittel speichern Wärme auch nach dem Ende des Garvorgangs in ihrem Kern. Deshalb müssen Sie die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Ruhezeiten einhalten, denn damit wird sichergestellt, dass die Lebensmittel bis in den Kern gleichmäßig gegart werden.





Vor der ersten Verwendung

Mikrowellengeeignetes Geschirr

Das im Mikrowellenmodus verwendete Geschirr muss mikrowellendurchlässig sein, so dass die Mikrowellen in die Nahrungsmittel eindringen können. Metalle wie Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektieren Mikrowellen. Verwenden Sie daher kein Geschirr aus oder mit Metall. Als mikrowellengeeignet gekennzeichnetes Geschirr ist immer eine sichere Wahl. Weitere Informationen zu geeignetem Geschirr finden Sie in den folgenden Hinweisen. Es wird außerdem empfohlen, stets ein Glas Wasser oder Nahrungsmittel auf den Drehteller zu stellen.

Anforderungen:

- Flacher Boden und geraden Seiten
- Dicht schließender Deckel
- Gut ausbalancierte Pfanne mit Griffen, die leichter als der eigentliche Pfannenkörper sind

Material		Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Aluminiumfolie		△	Für kleine Portionen zum Schutz gegen übermäßiges Garen verwenden. Wenn sich die Aluminiumfolie zu dicht an den Innenwänden befindet oder zu viel Folie verwendet wird, kann es zu Lichtbogenbildung kommen.
Backunterlage		○	Nicht länger als 8 Minuten zum Vorheizen verwenden.
Porzellan oder Steingut		○	Keramik, Töpferware, glasiertes Steingut und feines Porzellan sind in der Regel mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
Einweggeschirr aus Kunststoff oder Pappe		○	Einige Tiefkühlgerichte werden in dieser Verpackung geliefert.
Fastfood-Verpackungen	Styroporbecher und -behälter	○	Durch Überhitzung kann das Styropor schmelzen.
	Papiertüten oder Papier	✕	Können Feuer fangen.
	Recyclingpapier oder Metall-verzierungen	✕	Können zu Lichtbogenbildung führen.





Material		Mikrowellengeeignet	Beschreibung
Glasgeschirr	Kombiniertes Koch- und Anrichtegeschirr	○	Mikrowellengeeignet, sofern sie keine Metallverzierungen aufweisen.
	Feines Glasgeschirr	○	Dünnes Glas kann bei schnellem Erhitzen springen oder zerbrechen.
	Einmachgläser	○	Nur zum Aufwärmen geeignet. Entfernen Sie den Deckel, bevor der Garvorgang gestartet wird.
Metall	Geschirr	×	Kann zu Lichtbogenbildung oder Feuer führen.
	Gefrierbeutel mit Verschlussdraht	×	
Papier	Teller, Becher, Servietten und Küchenpapier	○	Nur zum kurzzeitigen Garen verwenden. Sie nehmen überschüssige Feuchtigkeit auf.
	Recyclingpapier	×	Verursacht Lichtbögen.
Kunststoff	Behälter	○	Verwenden Sie nur thermoplastische Behälter. Manche Kunststoffe verformen oder verfärben sich bei hohen Temperaturen möglicherweise.
	Frischhaltefolie	○	Verwenden, um die Feuchtigkeit nach dem Garen zu halten.
	Gefrierbeutel	△	Nur koch- oder ofenfeste Beutel verwenden.
Wachs- oder Butterbrotpapier		○	Verwenden, um die Feuchtigkeit zu halten und zu Spritzer zu verhindern.

○ : Mikrowellengeeignet △ : Mit Vorsicht × : Nicht mikrowellengeeignet

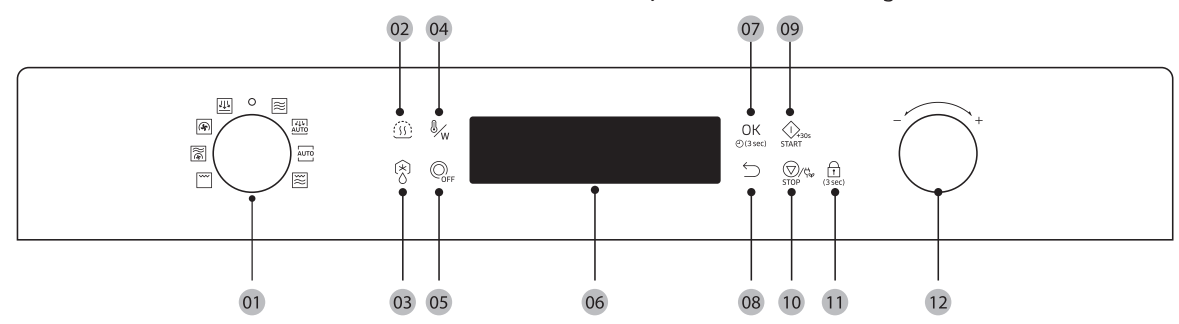




Bedienung

Bedienfeld

Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung vorbehalten.



01	Moduswähler	Mit dem Moduswähler können Sie die gewünschten Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
02	Warmhalten	Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
03	Auftauprogramme	Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme.
04	Temperatur/ Leistungsstufe	Stellen Sie hiermit die Temperatur (bzw. die Leistungsstufe) ein.
05	Drehteller	Tippen Sie auf diese Sensortaste, um den Drehteller ein- bzw. auszuschalten.
06	Display	Hier werden die jeweils ausgewählten Funktionen und Einstellungen angezeigt.
07	OK	Hiermit bestätigen Sie zuvor programmierte Einstellungen.
08	Zurück	Hier tippen, um wieder die Standardeinstellung zu übernehmen.
09	Start	Hiermit starten Sie den Betrieb. Diese Taste dient auch dazu, 30 Sekunden lang mit maximaler Mikrowellenleistung zu erhitzen.
10	Stopp/Leistung (Öko)	Durch Drücken dieser Taste schalten Sie das Gerät ein. Tippen Sie im Betrieb einmal auf diese Taste, um den Betrieb zu unterbrechen, zweimal, um den aktuellen Modus zu beenden und dreimal, um das Gerät auszuschalten und Energie zu sparen.
11	Kindersicherung	Halten Sie diese Sensortaste 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren/deaktivieren. Die Kindersicherung ist nur in Standby-Modus verfügbar.
12	Funktionswähler	Drehen Sie den Funktionswähler, um den Einstellwert Ihrer Auswahl zu ändern. Durch Drehen auf + erhöhen Sie den Wert und durch Drehen auf - verringern Sie ihn.

HINWEIS

- Standby-Modus: Nach 5 Minuten ohne Aktivität auf dem Bedienfeld wechselt das Gerät in den Standby-Modus, in dem nur die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird.
  Nach 25 Minuten ohne Aktivität wechselt das Gerät in den ausgeschalteten Zustand.

MC35J8085CT_EG_DE68-04346J-00_DE.indd 26 2/16/2015 3:05:32 PM



Funktionsübersicht

<table>
<tr><th colspan="3">Funktion</th><th>Temperatur-
bereich:</th><th>Standard-
temperatur</th><th>Max. Zeit</th></tr>
<tr><td rowspan="12">Manueller Modus</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Schnellgar-
modus</td><td>160-230 °C</td><td>200 °C</td><td>60 Min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Der Schnellgarmodus ist mit der Betriebsart Heißluft vergleichbar. Der Unterschied besteht darin, dass die Heizelemente eine größere Wärme erzeugen und die warme Luft schneller im Garraum zirkuliert. Auf diese Weise werden Gericht in kürzerer Zeit gegart, während gleichzeitig der Geschmack erhalten bleibt oder sogar verbessert wird.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Heißluft</td><td>40-230 °C</td><td>180 °C</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Verwenden Sie diesen Modus für Tiefkühlkost und beim Backen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Heißluft-
Kombi</td><td>40-200 °C
100-450 W</td><td>180 °C
450 W</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt und durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Mikrowelle</td><td>100-900 W</td><td>900 W</td><td>90 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Grill</td><td>180 °C</td><td>180 °C</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Verwenden Sie diese Funktion zum Grillen von Lebensmitteln (z. B. Fleisch).</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Grill-Kombi</td><td>180 °C
100-600 W</td><td>180 °C
600 W</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt.</td></tr>
</table>









Bedienung

Funktion			Temperatur-bereich:	Standard-temperatur	Max. Zeit
Automatik-betrieb		Schnellgar-programme	Für Benutzer, die den Schnellgarmodus zum ersten Mal verwenden möchten, stehen 10 Automatikprogramme zur Auswahl.		
		Automatik-programme	Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 25 Garprogramme.		
		Auftau-programme	Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme.		
Sonder-funktionen		Warmhalten	50-80 °C	60 °C	3 Stunden.
			Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.		

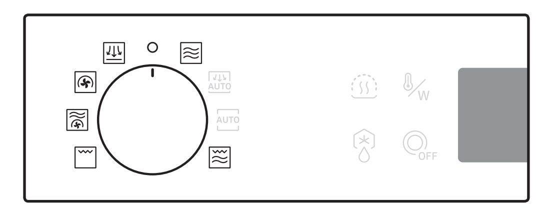






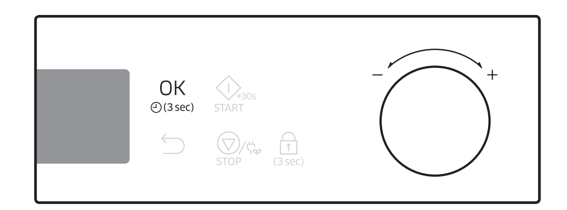
Manueller Modus

Schritt 1: Modus wählen



Drehen Sie den Moduswähler, um einen manuellen Modus (z. B. Heißluftz) auszuwählen. Die Standardtemperatur wird blinkend angezeigt.

Schritt 2: Temperatur bzw. Leistungsstufe einstellen

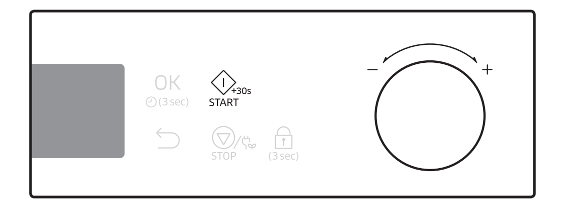


Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Standardtemperatur (bzw. die Leistungsstufe) ein. Wenn Sie damit fertig sind, tippen Sie auf **OK**, um das zu den Zeitinformationen zu wechseln.

HINWEIS

Die Leistungsstufe wird, soweit nicht anders angegeben, an die eingestellte Temperatur angepasst. Wenn die Leistungsstufe bzw. die Temperatur nicht innerhalb von 5 Sekunden angegeben werden, wechselt das Gerät zum Einstellen der Garzeit.

Schritt 3: Garzeit einstellen



Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Garzeit ein. Drücken Sie danach auf **START** (+30s START).

HINWEIS

Sie können die Kochzeit nach dem Vorheizen festlegen.

Schritt 4: Vorheizen



Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und bringt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur. Anschließend erklingt ein Signalton und die Anzeige wird gelöscht.



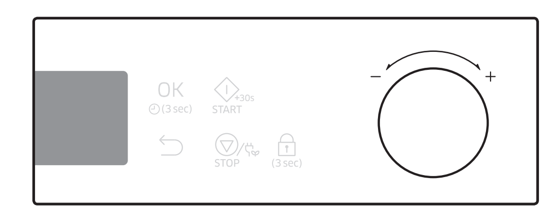


Bedienung

⚠ VORSICHT

- Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.
- Das Mikrowellengerät bleibt nach einem Garvorgang möglicherweise noch bis zu 5 Minuten eingeschaltet, bis der heiße Garraum abgekühlt ist. ✳ wird angezeigt.

Ändern der Garzeit beim Kochen

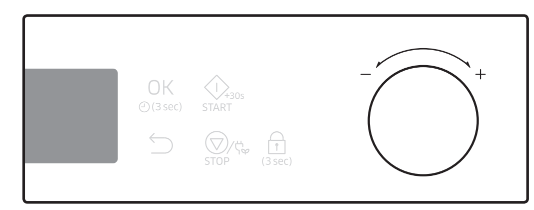


Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Garzeit ein. Ihre Änderungen werden sofort angewendet, und das Gerät setzt den Garvorgang mit den neuen Einstellungen fort.

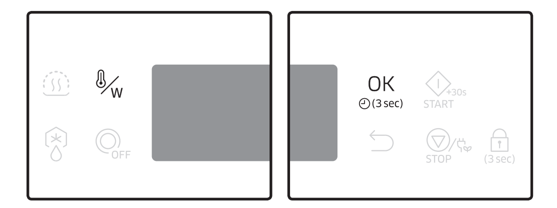
Ändern der Temperatur oder der Leistungsstufe beim Kochen



1. Drücken Sie die Taste 🌡/W. Das Anzeigeelement für die Temperatur (oder Leistung) blinkt.

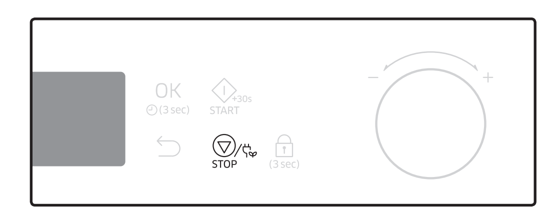


2. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Temperatur (bzw. die Leistungsstufe) ein.



3. Drücken Sie auf **OK** oder 🌡/W, um die Änderungen zu bestätigen.

Unterbrechen des Betriebs



Drücken Sie einmal auf **Stop (Stopp)** (STOP) um den Betrieb zu unterbrechen, zweimal, um den aktuellen Modus zu beenden und dreimal, um das Gerät auszuschalten und Energie zu sparen.

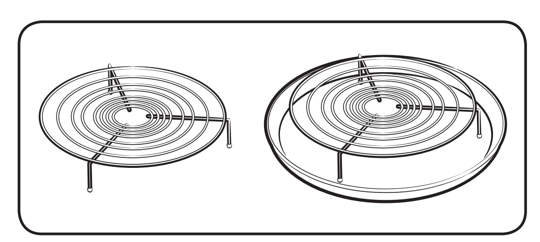




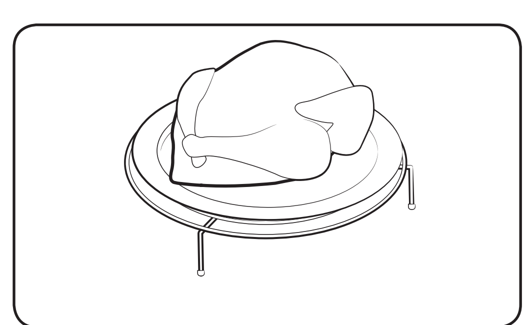
Schnellgarmodus

Der Schnellgarmodus ist mit der Betriebsart Heißluft vergleichbar. Der Unterschied besteht darin, dass die Heizelemente eine größere Wärme erzeugen und die warme Luft schneller im Garraum zirkuliert. Auf diese Weise werden Gericht in kürzerer Zeit gegart, während gleichzeitig der Geschmack erhalten bleibt oder sogar verbessert wird. Sie können den niedrigen Rost oder eine Kombination aus niedrigem Rost und Backunterlage auf den Drehteller stellen.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3		Schritt 4
Schnellgarmodus	>	Temperatur	>	Garzeit	>	Vorheizen



1. Stellen Sie den niedrigen Rost oder eine Kombination aus niedrigem Rost und Backunterlage auf den Drehteller.





2. Geben Sie die Lebensmittel in das geeignete Kochgeschirr, stellen Sie dieses dann auf den Rost und schließen Sie die Tür.
3. Führen Sie die Schritte 1-4 im Abschnitt Manueller Modus on page 29 durch.
4. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

⚠ **VORSICHT**

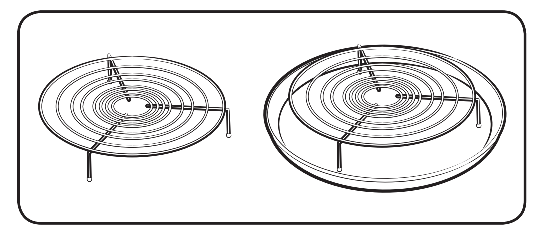
Diese Betriebsart eignet sich nicht zum Backen von Brot oder Backwaren. Durch die hohe Wärme kann die Oberseite der Gerichte anbrennen.



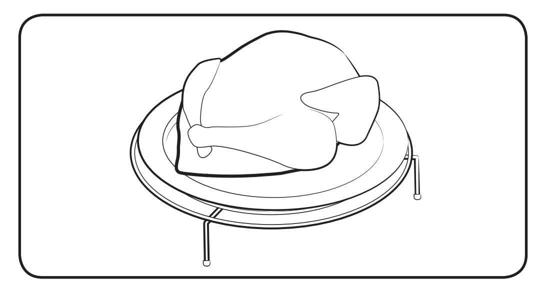
Heißluft

Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Sie können den niedrigen Rost oder eine Kombination aus niedrigem Rost und Backunterlage auf den Drehteller stellen. Verwenden Sie diesen Modus für Kekse, Scones, Brötchen, Kuchen sowie Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3		Schritt 4
Heißluft	>	Temperatur	>	Garzeit	>	Vorheizen



1. Stellen Sie den niedrigen Rost oder eine Kombination aus niedrigem Rost und Backunterlage auf den Drehteller.



2. Geben Sie die Lebensmittel in das geeignete Kochgeschirr, stellen Sie dieses dann auf den Rost und schließen Sie die Tür.
3. Führen Sie die Schritte 1-4 im Abschnitt Manueller Modus on page 29 durch.
4. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.



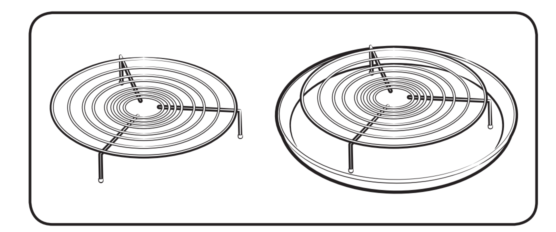




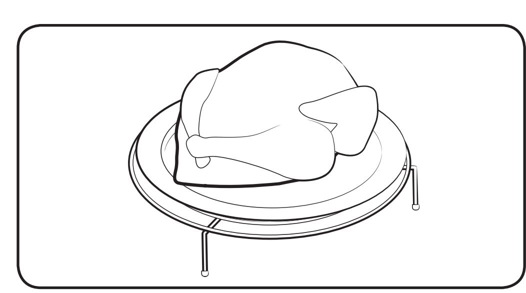
Heißluft-Kombi

Bei diesem Kombinationsmodus wird die Mikrowellen-Energie mit heißer Luft kombiniert. Das ermöglicht kürzere Garzeiten und sorgt für eine braune, knusprige Oberfläche der Lebensmittel. Verwenden Sie diesen Modus für Fleisch und Geflügel, Gratins sowie für Gerichte in Kasserollen und Auflaufformen, für Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3		Schritt 4
Heißluft-Kombi	>	Temperatur und Leistungsstufe	>	Garzeit	>	Vorheizen



1. Stellen Sie den niedrigen Rost oder eine Kombination aus niedrigem Rost und Backunterlage auf den Drehteller.





2. Geben Sie die Lebensmittel in das geeignete Kochgeschirr, stellen Sie dieses dann auf den Rost und schließen Sie die Tür.
3. Führen Sie die Schritte 1-4 im Abschnitt Manueller Modus on page 29 durch.
4. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

⚠ VORSICHT

Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr aus Glas, Töpferware oder Porzellan ohne Metallverzierungen.



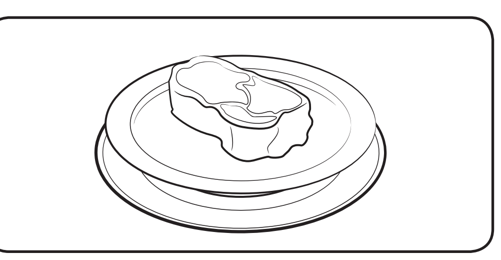
Bedienung

≋ Mikrowelle

Mikrowellen sind elektromagnetische Hochfrequenzwellen. Mit der abgegebenen Energie der Mikrowellen können Nahrungsmittel erhitzt oder aufgewärmt werden, ohne dass sich Konsistenz oder Farbe ändern.

- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3		Schritt 4
Mikrowelle	>	Leistungsstufe	>	Garzeit	>	-



1. Geben Sie die lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter und stellen sie es dann in die Mitte des Drehtellers. Schließen Sie die Gerätetür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt Manueller Modus on page 29 durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

Einfacher Start

Um Lebensmittel einfach für eine kurze Zeit bei maximaler Leistung (900 W) zu erhitzen, wählen Sie Mikrowelle, und drücken Sie dann auf **START**(START).

Leistungsstufe

Einschubhöhe	Prozentsatz (%)	Geräteleistung (W)	Beschreibung
HOCH	100	900	Hiermit können Sie Flüssigkeit erhitzen.
HOCH REDUZIERT	83	750	Hiermit können Sie erhitzen und kochen.
MITTELHOCH	67	600	
MITTEL	50	450	Hiermit können Sie Fleisch und Gemüse Kochen und aufwärmen.
MITTEL REDUZIERT	33	300	
AUFTAUEN	20	180	Hiermit können Sie Lebensmittel vor der Zubereitung auftauen.
NIEDRIG	11	100	Hiermit können Sie Gemüse auftauen.







Grill

Die Wärme wird durch die Heizelemente erzeugt. Stellen Sie sicher, dass sie sich in horizontaler Position befinden.

Schritt 1	>	Schritt 2	>	Schritt 3	>	Schritt 4
Grill		-		Garzeit		-

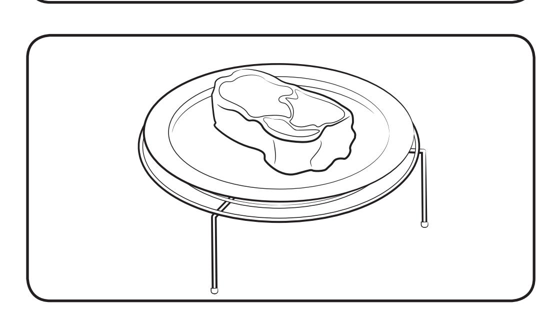
1. Stellen Sie den hohen Rost oder eine Kombination aus hohem Rost und Backunterlage auf den Drehteller.
2. Geben Sie die Lebensmittel in das geeignete Kochgeschirr, stellen Sie dieses dann auf den Rost und schließen Sie die Tür.
3. Führen Sie die Schritte 1 und 3 im Abschnitt Manueller Modus on page 29 durch.
4. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00". Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

Grill-Kombi

Die von den Heizelementen erzeugte Wärme wird durch die Energie der Mikrowellen verstärkt. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr aus z. B. Glas oder Keramik.

Schritt 1	>	Schritt 2	>	Schritt 3	>	Schritt 4
Grill-Kombi		Leistungsstufe		Garzeit		-

1. Stellen Sie den hohen Rost oder eine Kombination aus hohem Rost und Backunterlage auf den Drehteller.



2. Geben Sie die Lebensmittel in das geeignete Kochgeschirr, stellen Sie dieses dann auf den Rost und schließen Sie die Tür.
3. Führen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt Manueller Modus on page 29 durch.
4. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00". Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

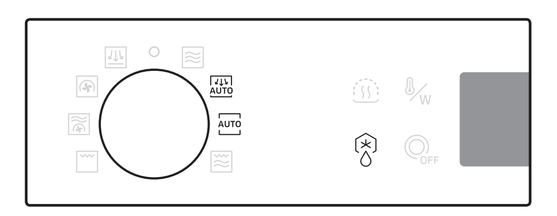


Bedienung

Automatikbetrieb

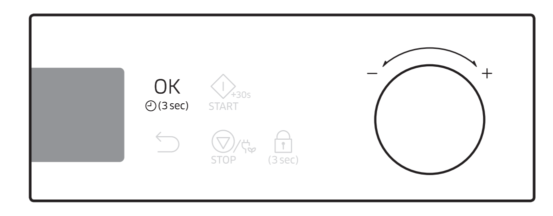
Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 3 Automatikprogramme. Schnellgarprogramme, Automatikprogramme und Auftauprogramme.
Wählen Sie ein Programm, das Ihren Bedürfnissen am besten entspricht.

Schritt 1: Modus wählen



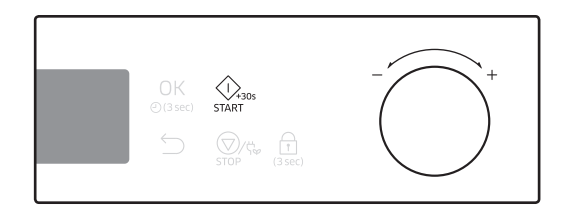
Wählen Sie entweder durch Drehen am Moduswähler eine verfügbare Garautomatik (Schnellgarprogramme oder Automatikprogramme) oder drücken Sie die Taste für Auftauprogramme.
Die Standardprogrammnummer blinkt.

Schritt 2: Wählen des Programms



Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler das bevorzugte Programm ein. Das Standardgewicht für das Programm blinkt.

Schritt 3: Einstellen von Portionsgröße oder Gewicht



Stellen Sie durch Drehen am Funktionswähler die Portionsgröße (oder das Gewicht) ein. Drücken Sie danach auf **START** (START +30s).

VORSICHT

Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.



HINWEIS

Die Garzeit wird anhand der Programmierung für den Automatikbetrieb bestimmt und kann nicht geändert werden.



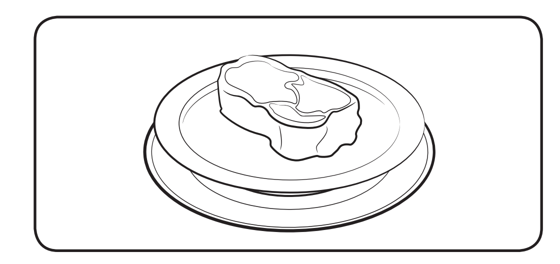




Schnellgarprogramme

Der Schnellgarmodus ist mit der Betriebsart Heißluft vergleichbar. Der Unterschied besteht darin, dass die Heizelemente eine größere Wärme erzeugen und die warme Luft schneller im Garraum zirkuliert. Auf diese Weise werden Gericht in kürzerer Zeit gegart, während gleichzeitig der Geschmack erhalten bleibt oder sogar verbessert wird.
Für Benutzer, die den Schnellgarmodus zum ersten Mal verwenden möchten, stehen 10 Automatikprogramme zur Auswahl.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3
Schnellgarprogramme	>	1 bis 10	>	Portionsgröße



1. Geben Sie die Lebensmittel in das geeignete Kochgeschirr, stellen Sie dieses dann auf den Drehteller und schließen Sie die Tür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt Automatikbetrieb on page 36 durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00". Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.



⚠ VORSICHT

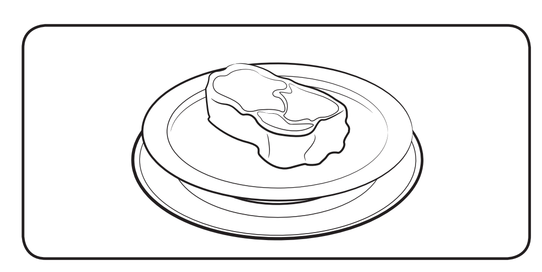
Diese Betriebsart eignet sich nicht zum Backen von Brot oder Backwaren. Durch die hohe Wärme kann die Oberseite der Gerichte anbrennen.



Automatikprogramme

Für unerfahrene Köche bietet das Gerät insgesamt 25 Garprogramme. Mit Hilfe der Automatikprogramme können Sie Zeit sparen und schneller Kochen und Backen lernen. Die Garzeit und -temperatur wird entsprechend dem ausgewählten Rezept automatisch eingestellt.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3
Automatikprogramme	>	1 bis 25	>	Portionsgröße



1. Geben Sie die Lebensmittel in das geeignete Kochgeschirr, stellen Sie dieses dann auf den Drehteller und schließen Sie die Tür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt Automatikbetrieb on page 36 durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00". Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

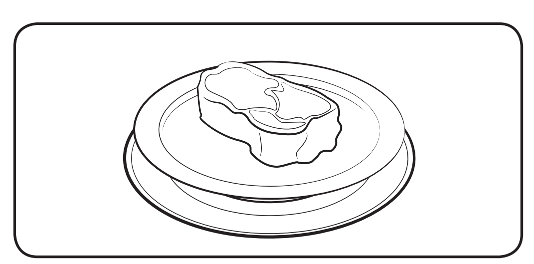


Bedienung

Auftauprogramme

Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 Auftauprogramme. Die Dauer und die Leistungsstufe werden entsprechend dem ausgewählten Programm automatisch angepasst.

Schritt 1		Schritt 2		Schritt 3
Auftauprogramme	>	1 bis 5	>	Gewicht



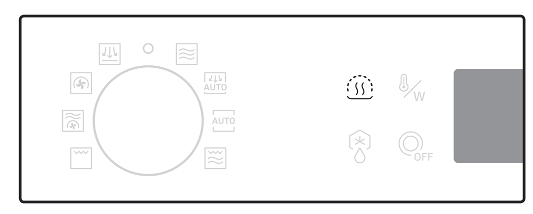
1. Geben Sie die Lebensmittel in das geeignete Kochgeschirr, stellen Sie dieses dann auf den Drehteller und schließen Sie die Tür.
2. Führen Sie die Schritte 1-3 im Abschnitt Automatikbetrieb on page 36 durch.
3. Nach Abschluss des Garvorgangs blinkt im Display die Anzeige „0:00“. Verwenden Sie zum Entnehmen der Lebensmittel stets Ofenhandschuhe.

Sonderfunktionen

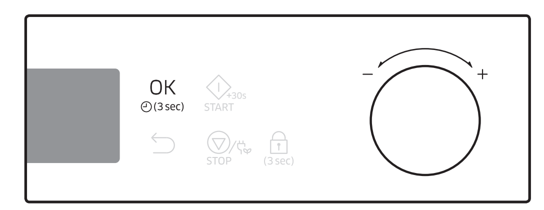
Warmhalten

Bei dieser Funktion arbeitet nur das Heißluftelement. Es wird an- und ausgeschaltet, um die Lebensmittel warm zu halten.

Nach Abschluss des Garvorgangs:



1. Drücken Sie neben dem Display die Taste . Die Standardtemperatur (60 °C) wird blinkend angezeigt.

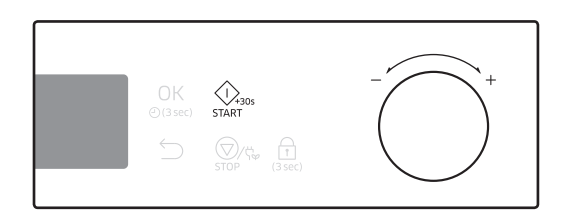


2. Stellen Sie mit dem Funktionswähler die gewünschte Temperatur ein, und drücken Sie dann auf **OK**, um mit der Zeiteingabe fortzufahren.



MC35J8085CT_EG_DE68-04346J-00_DE.indd 38 2/16/2015 3:05:37 PM





3. Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswählers die Zeit ein, und drücken Sie dann auf **START** (). Das Gerät beginnt sofort aufzuwärmen.

VORSICHT

- Verwenden Sie zum Entnehmen der Speisen stets Ofenhandschuhe.
- Verwenden Sie diese Funktion nicht, um kalte Lebensmittel zu erwärmen. Verwenden Sie diese Funktion nur, um Speisen warmzuhalten, die Sie kurz zuvor gegart haben.
- Lassen Sie diese Funktion nicht länger als 1 Stunde laufen. Andernfalls könnte die Qualität der Lebensmittel beeinträchtigt werden.
- Um die Lebensmittel knusprig zu halten, decken Sie sie beim Wamrhalten nicht ab.

HINWEIS

- Um die Temperatur während des Vorgangs zu ändern, drücken Sie auf und wiederholen Sie den oben beschriebenen Schritt 2.



Hinweise zum Warmhalten

Gericht	Temperatur (°C)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Gerichte	80	30	Warmhalten von Fleisch, Geflügel, Aufläufen, Pizza, Kartoffeln und Tellergerichten.
Getränke	80	30	Warmhalten von Wasser, Milch und Kaffee.
Brot/Gebäck	60	30	Warmhalten von Brot, Toast, Brötchen, Muffins und Kuchen
Geschirr/Steingut	70	30	Zum Vorwärmen von Tellern und Steingut. Ordnen Sie die Teller auf dem Drehteller an. Überladen Sie den Drehteller nicht. (Maximale Belastung: 7 kg)





Automatikprogramme

Anleitung für die Schnellgarprogramme

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
H1	Tiefgefrorene amerikanische Pizza	400-450	Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Pizza auf den niedrigen Rost. In das Gerät stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
H2	Selbstgemachte Pizza	500-550	Zutaten • Pizzateig (200-220 g) 150 g Hefebrotmehl, 3 g Trockenhefe, 0,5 EL Olivenöl, 100 ml warmes Wasser, je 0,5 EL Zucker und Salz • Belag 100 g geschnittenes Gemüse, 100 g passierte Tomaten, 80-100 g geriebenen Mozzarella Vorgehensweise Mehl, Hefe, Öl, Salz und warmes Wasser in einer Schüssel zu einem feuchten Teig verarbeiten. Mit einem Mixer oder von Hand 5-10 min kneten. Abdecken und 30 min gehen lassen. Ausrollen und auf Backunterlage legen. Passierte Tomaten auf den Teig geben und Gemüse darauf verteilen. Gleichmäßig mit Käse bestreuen. Auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.









Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
H3	Selbstgemachte Lasagne	1000-1100	**Zutaten** 2 EL Olivenöl, 500 g Rinderhackfleisch, 100 g Tomatensauce, 100 ml Rinderfond, 150 g Lasagneplatten, 1 klein gehackte Zwiebel, je 1 TL getrocknete Petersilie, Oregano und Basilikum, 200 g geriebenen Mozzarella **Vorgehensweise** Sauce: Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderhackfleisch und die gewürfelte Zwiebel etwa 10 Minuten rundum anbraten, bis alles leicht gebräunt ist. Die Tomatensauce, den Rinderfond und die getrockneten Kräuter hinzugeben. Zum Kochen bringen und 10 min köcheln lassen. Vorgekochte getrocknete Lasagneplatten verwenden. Schichtweise die Lasagneplatten, die Sauce und den Käse in eine Auflaufform füllen. Zum Schluss gleichmäßig mit dem restlichen Mozzarella bestreuen und die Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
H4	Selbstgemachtes Gratin	600-650 1200-1250	**Zutaten (1200-1250 g)** 800 g Kartoffeln, 100 ml Milch, 100 ml Sahne, 50 g aufgeschlagenes Ei, je 1 TL Salz, Pfeffer und Muskat, 150 g geriebener Käse, Butter, Thymian * bei 600-650 g halbe Mengen verwenden. **Vorgehensweise** Kartoffeln schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Eine etwa 18 x 28 cm große Auflaufform mit Butter einfetten. Die Scheiben auf ein sauberes Tuch legen und mit einem weiteren Tuch abdecken, während die restlichen Zutaten vorbereitet werden. Die restlichen Zutaten außer dem geriebenen Käse in eine große Schüssel geben und gut mischen. Die Kartoffelscheiben in einer Schicht leicht überlappender Scheiben in die Form legen und mit der flüssigen Zutatenmischung übergießen. Den geriebenen Käse darüber streuen und backen. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang mit einigen Blättern frischem Thymian bestreuen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
H5	Tiefkühlpommes	300-350 400-450	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.





Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
H6	Tiefgefrorene Buffalo Wings	400-450 500-550	Die tiefgefrorenen Buffalo Wings (vorgekocht und gewürzt) auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. In das Gerät stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
H7	Gebratene Hähnchenteile	500-600 900-1000	Hähnchenteile wiegen, mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Das Hähnchen bei Erklingen des Signaltons wenden und zum Fortfahren die Starttaste drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
H8	Brathähnchen	1200-1300	Das Hähnchen komplett mit Öl bestreichen und mit Kräutern würzen. Mit der Brustseite nach unten in die Mitte des niedrigen Rosts legen. Das Hähnchen bei Erklingen des Signaltons mit einer Grillzange wenden und zum Fortfahren die Starttaste drücken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
H9	Pastete mit Rindfleisch	500-600	Zutaten 200 g Rindfleisch (gewürfelt), 1 EL Olivenöl, 1/2 Zwiebel (gewürfelt), 80 g Pilze (in Scheiben geschnitten), je 1 EL Petersilie und Thymian (gehackt), 1 EL Worcestershiresauce, Salz und Pfeffer, 2 EL Mehl, 100 ml heißen Rinderfond, 120 g Fertig-Blätterteig, 1 Eigelb (aufgeschlagen) Vorgehensweise Das Rindfleisch mit Mehl, Salz und Pfeffer bestreuen. In einer Bratpfanne mit heißem Öl rundum anbraten, bis alle Seiten gebräunt sind. Regelmäßig wenden. Zwiebel, Pilze, Petersilie, Thymian, Worcestershiresauce und Rinderfond hinzugeben und zum Kochen bringen. Danach eine Stunde leicht köcheln lassen. Die Füllung in eine Auflaufform geben, mit Blätterteig bedecken und am Rand rundum andrücken, sodass die Form dicht abgeschlossen ist. Mit Hilfe von Messer und Gabel mit zuvor abgeschnittenen Teigresten garnieren. Oben einschneiden und mit aufgeschlagenem Eigelb bestreichen. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.







Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
H10	Selbstgemachte Mini-Quiche	400-500	Zutaten • Teig 200 g Weizenmehl, 80 g Butter, 1 Ei • Mischung 30 g Schinken (gewürfelt), 60 g Sahne, 60 g Crème fraîche, 2 Eier, 40 g geriebener Käse, Salz und Pfeffer Vorgehensweise Für den Teig Mehl, Butter und Eier in eine Schüssel geben und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Anschließend im Kühlschrank 30 min kalt stellen. Den Teig ausrollen und 6 mit Butter eingefettete Metallförmchen (z. B. Muffin-Förmchen) damit auslegen. Die Sahne, den gewürfelten Schinken, die Crème fraîche, ein Ei und den Käse zusammenrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Mischung in die Förmchen geben. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.

Anleitung für die Automatikprogramme

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
A1	Tiefgefrorene Lasagne	400-450	Die tiefgefrorene Lasagne in ein geeignetes ofenfestes Gefäß geben. Auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 3 bis 4 Minuten lang ruhen lassen.
A2	Tiefgefrorene italienische Pizza	300-350 400-450	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
A3	Tellergericht (3 Komponenten)	300-350 400-450	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Dieses Programm ist für Gerichte geeignet, die aus bis zu 3 Komponenten bestehen (z. B. Fleisch mit Sauce, Gemüse und eine Beilage wie Kartoffeln, Reis oder Nudeln). Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A4	Fertiggericht (1 Komponente)	300-350 400-450	Auf einen Keramikteller geben und mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.





	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
A5	Bratfisch	300-400 500-600	Die Oberfläche des Fischs (Forelle oder Dorade) mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Die Fische mit dem Kopf jeweils abwechselnd nach rechts und nach links nebeneinander auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A6	Rinderbraten	800-1000 1200-1400	Das Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.
A7	Schweinebraten	800-1000 1200-1400	Das Schweinefleisch mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.
A8	Gegrillte Hähnchenbrust	300-400 500-600	Die Hähnchenbrust abspülen, marinieren und auf den hohen Rost legen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A9	Gegrillte Lachsfilets	300-400 500-600	Das Lachsfilet mit Öl beträufeln und würzen. Die Fischsteaks gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A10	Gegrillte Fischfilets	500-600	Die Fischfilets mit Öl beträufeln und würzen. Die Fischfilets gleichmäßig auf dem hohen Rost verteilen. Bei Erklingen des Signaltons wenden. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A11	Tiefgefrorene Brötchen	400-500	Die Tiefkühlbrötchen auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.
A12	Brownies	700-750	Die Fertigmischung mit Ei, Wasser und Sonnenblumenöl in eine Schüssel geben und gut mischen. Mischung in einen Glasbehälter geben und auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 10 Minuten lang ruhen lassen. Wenn Sie möchten, können Sie ein paar Nüssen in den Teig geben.







Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
A13	**Grillgemüse**	200-250 300-350	Frisches Gemüse (z.B. Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Pilze) in Scheiben schneiden, mit Öl einpinseln und würzen. Auf die Backunterlage legen. Die Unterlage auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A14	**Tiefgefrorene Kartoffel-kroketten**	300-350 400-450	Die tiefgefrorenen Kartoffelkroketten gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A15	**Selbstgemachte Pommes Frites**	300-350 400-450	Die Kartoffeln schälen und in Streifen mit einer Dicke von 10 x 10 mm schneiden. In kaltem Wasser ca. 30 Minuten lang einweichen. Mit einem Tuch abtrocknen, wiegen und mit 5 g Öl und Gewürzen bestreichen. Die selbstgemachten Pommes Frites gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A16	**Kartoffelecken**	300-350 400-450	Normal große Kartoffeln waschen und in Stücke schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Mit der Schnittseite nach unten auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A17	**Tiefgefrorene Zwiebelringe**	200-250 300-350	Die tiefgefrorenen Zwiebelrinige gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A18	**Tiefgefrorene Garnelen**	300-350 400-450	Die tiefgefrorenen Garnelen gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A19	**Tiefgefrorene Tintenfischringe**	200-250 300-350	Die tiefgefrorenen Tintenfischringe gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Unterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A20	**Tiefgefrorene Chicken Nuggets**	300-350 400-450	Die tiefgefrorenen Chicken Nuggets gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.
A21	**Pizzateig**	300-500	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.







Verwendung

Gericht		Portionsgröße (g)	Anleitung
A22	Kuchenteig	500-800	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.
A23	Brotteig	600-900	Den Teig in eine Schüssel geeigneter Größe geben und diese auf den niedrigen Rost stellen. Mit Alufolie bedecken.
A24	Joghurt – kleine Keramiktasse	500	150 g Naturjoghurt in 5 Keramiktassen oder kleine Einmachgläser geben (je 30 g). In jede Tasse 100 ml Milch hinzugeben. Haltbare Milch verwenden (Raumtemperatur, 3,5 % Fett). Jeweils mit Frischhaltefolie abdecken und kreisförmig auf dem Drehteller verteilen. Nach Abschluss des Vorgangs 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt zu verwenden.
A25	Joghurt – große Glasschüssel	500	150 g Naturjoghurt mit 500 ml haltbarer Milch (Raumtemperatur, 3,5 % Fett) mischen. Gleichmäßig in eine große Glasschüssel geben. Mit Frischhaltefolie abdecken und auf den Drehteller stellen. Nach Abschluss des Vorgangs 6 Stunden im Kühlschrank stehen lassen. Beim ersten Versuch empfehlen wir, getrocknetes Fermentationsmittel für Joghurt zu verwenden.



Der Drehscheibe dreht sich beim Fermentieren des Joghurts nicht.






Hinweise und Empfehlungen zu den Auftauprogrammen

	Gericht	Portionsgröße (g)	Anleitung
d1	Fleisch	200-1500	Die Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Das Fleisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist für Rind, Lamm, Schwein, Steaks, Schnitzel und Hackfleisch geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
d2	Geflügel	200-1500	Die Enden der Keulen und Flügel mit Aluminiumfolie schützen. Das Geflügel bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Hähnchen als auch für Hähnchenteile geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 60 Minuten lang ruhen lassen.
d3	Fisch	200-1500	Bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Den Fisch bei Erklingen des Signaltons wenden. Dieses Programm ist sowohl für ganze Fische als auch für Fischfilets geeignet. Vor dem Verzehr 20 bis 50 Minuten lang ruhen lassen.
d4	Brot/Kuchen	100-1000	Das Brot flach auf ein Stück Küchenpapier legen und bei Erklingen des Signaltons wenden. Den Kuchen auf einen Keramikteller legen und, wenn möglich, bei Erklingen des Signaltons wenden. (Der Betrieb des Geräts wird beim Öffnen der Gerätetür unterbrochen.) Dieses Programm eignet sich für alle Brotsorten (ganz oder geschnitten) sowie für Brötchen und Baguettes. Die Brötchen kreisförmig anordnen. Dieses Programm eignet sich für alle Sorten von Hefekuchen, Plätzchen, Käsekuchen und Blätterteigstücke. Es ist nicht geeignet für Mürbeteig, Kuchen mit Früchten, Cremefüllung oder Schokoladenglasur. Vor dem Verzehr 10 bis 30 Minuten lang ruhen lassen.
d5	Obst	100-600	Das Obst gleichmäßig auf einem flachen Glasteller verteilen. Dieses Programm eignet sich für alle Obstsorten. Vor dem Verzehr 5 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.






Manuelles Garen

Hinweise und Empfehlungen zum Mikrowellenmodus

- Verwenden Sie im Mikrowellenmodus keine Behälter aus Metall.
  Stellen Sie Lebensmittelbehälter immer auf den Drehteller.
- Für beste Ergebnisse wird empfohlen, die Lebensmittel abzudecken.
- Nachdem das Kochen abgeschlossen ist, lassen Sie das Essen sich in seinem eigenen Dampf setzen.

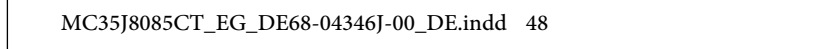
Tiefgefrorenes Gemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Gemüse zweimal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Gewürze nach dem Kochen hinzufügen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Spinat	150	600	5-7	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Brokkoli	300	600	8-10	2-3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Erbsen	300	600	7-9	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Grüne Bohnen	300	600	7½-9½	2-3
	30 ml (2 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Mischgemüse (Möhren, Erbsen, Mais)	300	600	7-9	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			
Mischgemüse (chinesisch)	300	600	7½-9½	2-3
	15 ml (1 EL) kaltes Wasser hinzugeben.			





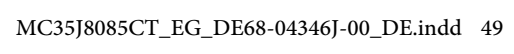




Frisches Gemüse

- Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel.
- Für jeweils 250 g 30-45 ml kaltem Wasser hinzufügen.
- Einmal während des Garens und einmal nach dem Garen umrühren.
- Gewürze nach dem Kochen hinzufügen.
- Die lebensmittel werden schneller fertig gekocht, wenn Sie sie in kleinere und gleichmäßige Stücke schneiden.
- Frisches Gemüse immer mit voller Mikrowellenleistung (900 W) hochen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Brokkoli	250 500	3-4 6-7	3
	Gleich große Röschen abschneiden. Mit den Stielen zur Mitte legen.		
Rosenkohl	250	5-6	3
	60-75 ml (4-5 EL) Wasser hinzugeben.		
Möhren	250	4-5	3
	Die Möhren in gleich große Scheiben schneiden.		
Blumenkohl	250 500	4-5 7-8	3
	Gleich große Röschen abschneiden. Große Röschen halbieren. Mit den Stielen zur Mitte legen.		
Zucchini	250	3-4	3
	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 EL) Wasser oder etwas Butter hinzugeben. Die Scheiben bissfest garen.		
Auberginen	250	3-4	3
	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.		
Lauch	250	3-4	3
	Den Lauch in dicke Scheiben schneiden.		
Pilze	125 250	1-2 2-3	3
	Die Pilze putzen. Große Pilze in Scheiben schneiden. Kein Wasser hinzugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren abtropfen lassen.		







Gericht	Portionsgröße (g)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Zwiebeln	250	4-5	3
	Die Zwiebeln in Scheiben schneiden oder halbieren. Nur 15 ml (1 EL) Wasser hinzugeben.		
Paprika	250	4-5	3
	Die Paprika in kleine Stücke schneiden.		
Kartoffeln	250 500	4-5 7-8	3
	Die geschälten Kartoffeln wiegen und dann in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.		
Kohlrabi	250	5-6	3
	Kohlrabi in kleine Würfel schneiden.		

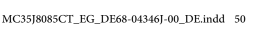
Reis und Pasta

Während und nach dem Kochen von Zeit zu Zeit umrühren.
Ohne Deckel kochen, aber beim Setzen mit Deckel verschließen.
Anschließend Wasser gründlich abtropfen lassen.

- Reis: Verwenden Sie einen ofenfesten Glasbehälter mit Deckel, der ausreichend groß für den Reis ist (der sein Volumen beim Kochen verdoppelt).
- Nudeln: In einen großen ofenfesten Behälter geben.

Gericht	Portionsgröße (g)	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)	Anleitung
Weißer Reis (parboiled)	250	900	16-18	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		18-20		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis (parboiled)	250	900	22-23	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
	375		24-25		750 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + Wildreis)	250	900	17-19	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Körnermischung (Reis + Getreide)	250	900	19-20	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250	900	11-13	5	1000 ml heißes Wasser hinzugeben.









Aufwärmen

- Wärmen Sie große Portionen (z. B. Keulen von Tieren) nicht auf, da sie leicht übergaren.
- Es ist sicherer, Lebensmittel mit niedriger Leistung aufzuwärmen.
- Während und nach dem Kochen umrühren oder wenden.
- Vorsicht bei Flüssigkeiten und Babynahrung. Vor, während und nach dem Kochen gut mit einem Plastiklöffel oder Rührstab umrühren, um beim Kochen die Entstehung großer Dampfblasen und eventuelle Verbrühungen zu vermeiden. Lassen Sie diese Lebensmittel während der Ruhezeit im Mikrowellengerät. Länger als andere Lebensmittel aufwärmen.
- Die empfohlene Ruhezeit nach dem Aufwärmen beträgt 2-4 Minuten. Siehe nachfolgende Tabelle.

Flüssigkeiten

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Getränke (Kaffee, Tee und Wasser)	250 ml (1 Becher) 500 ml (2 Becher)	900	1½-2 3 – 3½	1-2
	In Becher füllen und ohne Abdeckung aufwärmen. 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen nebeneinander stellen. Während der Ruhezeit im Mikrowellengerät stehen lassen und gut umrühren.			
Suppe (gekühlt)	250 g 450 g	900	3-4 4-5	2-3
	In einen tiefen Keramikteller oder eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Nach dem Aufwärmen gut umrühren. Vor dem Servieren erneut umrühren.			
Eintopf (gekühlt)	450 g	600	5½ – 6½	2-3
	Den Eintopf in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.			
Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600	4½ – 5½	3
	Die Nudeln (z. B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken. Vor dem Servieren umrühren.			
Gefüllte Nudeln mit Sauce (gekühlt)	350 g	600	5½ – 6½	3
	Die gefüllten Nudeln (z. B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Während des Aufwärmens mehrmals umrühren und dann vor der Ruhezeit und dem Servieren erneut umrühren.			







Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Tellergericht (gekühlt)	450 g	600	6-7	3
	Das aus 2 bis 3 gekühlten Komponenten bestehende Gericht auf einen Keramikteller geben. Mit mikrowellengeeigneter Frischhaltefolie abdecken.			

Babynahrung und Milch

Gericht	Portionsgröße	Leistung (W)	Garzeit (Sekunden)	Ruhezeit (in Min.)
Babynahrung (Gemüse + Fleisch)	190 g	600	30	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babybrei (Getreide + Milch + Obst)	190 g	600	20	2-3
	In einen tiefen Keramikteller geben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen umrühren. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern gut umrühren und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			
Babymilch	100 ml 200 ml	300	30-40 60-70	2-3
	Gut umrühren oder schütteln und in eine sterilisierte Glasflasche füllen. Die Flasche in die Mitte des Drehtellers stellen. Ohne Abdeckung erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Füttern schütteln und die Temperatur sorgfältig kontrollieren.			






Auftauen

Geben Sie tiefgekühlte Lebensmittel in einen mikrowellengeeigneten Behälter ohne Deckel. Beim Auftauen wenden, Flüssigkeit abgießen und Innereien nach dem Auftauen entfernen. Zum schnelleren Auftauen schneiden Sie die Lebensmittel in kleine Stücke und wickeln sie vor dem Auftauen in Alufolie ein. Wenn die Außenseite der tiefgekühlten Lebensmittel zu schmelzen beginnt, beenden Sie das Auftauen und lassen Sie die Lebensmittel gemäß den Angaben in der folgenden Tabelle ruhen.
Ändern Sie beim Auftauen nicht die Standardleistung (180 W).



Gericht		Portionsgröße (g)	Auftauzeit (in Min.)	Ruhezeit (in Min.)
Fleisch	Hackfleisch	250 500	4-6 9-11	15-30
	Schweinesteaks	250	7-8	
	Das Fleisch auf den Keramikteller legen. Die schmaleren Seiten mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!			
Geflügel	Hähnchenteile	500 (2 Stk.)	12-14	15-60
	Ganzes Hähnchen	1200	28-32	
	Die Hähnchenteile zunächst mit der Hautseite nach unten, das ganze Hähnchen zunächst mit der Brust nach unten auf des Keramikeinsatz legen. Die dünneren Teile, wie die Enden der Keulen und Flügel, mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!			
Fisch	Fischfilets	200	6-7	10-25
	Ganzer Fisch	400	11-13	
	Tiefgefrorenen Fisch in die Mitte eines Keramiktellers legen. Die dünneren Teile unter die dicken Teile legen. Die Schmalseiten der Filets und bei ganzen Fischen den Schwanz mit Aluminiumfolie schützen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!			
Obst	Beeren	300	6-7	5-10
	Das Obst auf einem flachen runden Glasteller (mit großem Durchmesser) verteilen.			
Brot	Brötchen (je ca. 50 g)	2 Stk. 4 Stk.	1-1½ 2½-3	5-20
	Toast/Sandwich	250	4-4½	
	Mischbrot	500	7-9	
	Die Brötchen kreisförmig bzw. das Brot horizontal auf Küchenpapier auf einen Keramikteller legen. Nach der Hälfte der Auftauzeit wenden!			








Hinweise und Empfehlungen zum Grillbetrieb

Die Heizelemente für den Grill befinden sich unter der Decke des Garraums. Diese Heizelemente arbeiten nur bei geschlossener Tür und rotierendem Drehteller.
Stellen Sie die Lebensmittel beim Grillen auf den hohen Rost (soweit nicht ausdrücklich anders gefordert).
Heizen Sie den Grill 2-3 Minuten lang im Grillmodus vor und grillen Sie die Lebensmittel auf dem hohen Rost (soweit nicht ausdrücklich anders gefordert). Ziehen Sie nach dem Grillen stets Ofenhandschuhe an, um die Lebensmittel zu entnehmen.

Geschirr

Grill: Verwenden Sie flammfeste Behälter, die auch Metallteile enthalten können. Verwenden Sie keinerlei Kochgeschirr aus Kunststoff.

Mikrowelle + Grill: Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus Metall oder Kunststoff.

Lebensmitteltyp

Schnitzel, Würstchen, Steaks, Hamburger, Speck und dicke Schinkenscheiben, Fischfilets, Sandwiches und Toast.

Grillen

Gericht	Portionsgröße	Betriebsart	Garzeit (1. Seite) – Dauer (Min.)	Garzeit (2. Seite) – Dauer (Min.)
Toastscheiben	4 Stück (à 25 g)	Nur Grill	3½-4½	2-2½
	Die Toastscheiben nebeneinander auf den hohen Rost legen.			
Gegrillte Tomaten	2 Stück (400 g)	300 W + Grill	6-7	-
	Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisförmig in eine flache ofenfeste Glasform legen. Auf den hohen Rost stellen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Tomaten-Käse-Toast	4 Stück (300 g)	180 W + Grill	5-6	-
	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Toast Hawaii	4 Stück (500 g)	300 W + Grill	5-6	-
	Zuerst die Toastscheiben toasten. Den belegten Toast dann auf den hohen Rost legen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Ofenkartoffeln	500 g	450 W + Grill	14-16	-
	Die Kartoffeln halbieren. Mit Öl beträufeln und mit Petersilie würzen. Mit der Schnittseite nach oben kreisförmig auf den hohen Rost legen.			



Gericht	Portionsgröße	Betriebsart	Garzeit (1. Seite) – Dauer (Min.)	Garzeit (2. Seite) – Dauer (Min.)
Bratäpfel	2 Äpfel	300 W + Grill	6-7	-
	Das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel mit Rosinen und Marmelade füllen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Die Äpfel in eine flache, ofenfeste Glasform setzen. Die Form direkt auf den niedrigen Rost stellen.			
Brathähnchen	1200-1300 g	450 W + Grill 450 W + Grill	19-23	20-24
	Mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Das Hähnchen zuerst mit der Brustseite nach unten und später dann mit der Brustseite nach oben auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Grillen 5 Minuten lang ruhen lassen.			
Hähnchenteile	500 g (2 Stk.)	300 W + Grill	9-11	8-10
	Die Hähnchenteile mit Öl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Hähnchenteile kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Rindersteaks (Medium)	400 g (2 Stk.)	Nur Grill	8-12	6-10
	Die Rindersteaks mit Öl einpinseln. Die Schweinekoteletts kreisförmig auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			
Bratfisch	400-500 g	300 W + Grill	6-8	5½-6½
	Die Oberfläche des Fischs mit Öl beträufeln und Kräuter und Gewürze hinzugeben. Zwei Fische nebeneinander (den Kopf des einen Fisches neben den Schwanz des anderen) auf den hohen Rost legen. Nach dem Grillen 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.			





Backunterlage

Wir empfehlen, die Backunterlage auf dem Drehteller 3-4 Minuten lang anzuwärmen.

Gericht	Portionsgröße (g)	Vorheizen		Garen	
		Betriebsart	Zeit (in Min.)	Betriebsart	Zeit (in Min.)
Schinken	80 (4-6 Scheiben)	600 W + Grill	3	600 W + Grill	3-4
	Die Backunterlage vorheizen. Die Scheiben nebeneinander auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.				
Gegrillte Tomaten	200	600 W + Grill	3	300 W + Grill	3½-4½
	Die Backunterlage vorheizen. Die Tomaten halbieren. Mit etwas Käse belegen oder bestreuen. Kreisformig auf der Backunterlage anordnen und diese auf den hohen Rost stellen.				
Kartoffelecken	250	600 W + Grill	4	450 W + Grill	8-10
	Die Kartoffeln waschen und schälen. In Stücke oder Würfel schneiden. Mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern würzen. Die Würfel gleichmäßig auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Nach 5 bis 7 Minuten wenden.				
Chicken Nuggets	300	600 W + Grill	4	600 W + Grill	6-8
	Die Backunterlage vorheizen. Die Backunterlage mit 1 EL Öl bestreichen. Die Chicken Nuggets auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen. Nach 4 bis 5 Minuten wenden.				






Anleitung für den Schnellgarmodus

Bei der Zubereitung im Schnellgarmodus wird mit dem integrierten Heizelement für den Grill und dem Heizring für den Heißluftbetrieb eine hohe Wärme erzeugt und von dem seitlich angebrachten Ventilator im Garraum verteilt. Die heiße Luft strömt dabei durch Öffnungen in der Garraumdecke in den Garraum. Durch den effektiven Einsatz von oberem und seitlichen Heizelement und des Ventilators an der Seitenwand wird eine konstante und gleichmäßige Zirkulation der heißen Luft gewährleistet.
Verwenden Sie diesen Modus für Kekse, Scones, Brötchen, Kuchen sowie Obstkuchen, Brandteig und Soufflés.
Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftbackofen verwenden, können benutzt werden.

Gericht	Portionsgröße (g)	Betriebsart (°C)	Garzeit (in Min.)
Tiefgefrorene Törtchen/ Pizza-Snacks	250	200	9-12
	Die Pizza-Snacks auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen.		
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	300	200	13-16
	Die tiefgefrorenen Backofen-Pommes auf der Backunterlage verteilen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen.		
Tiefgefrorene Chicken Nuggets	300	200	6-9
	Die tiefgefrorenen Nuggets auf die Backunterlage legen. Die Backunterlage auf den hohen Rost stellen.		
Tiefkühlpizza	300	200	13-15
	Die Tiefkühlpizza auf den niedrigen Rost legen.		
Lasagne/Nudelgratin (selbstgemacht)	500	180	25-30
	Die Nudeln in eine ofenfeste Form geben. Auf den niedrigen Rost stellen.		
Grillgemüse	300	200	6-10
	Das Gemüse (z. B. Zucchini, Auberginen, Paprika, Kürbis) waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl bestreichen und mit Kräutern würzen. Auf die Backunterlage geben und diese auf den niedrigen Rost stellen.		





Verwendung

Hinweise und Empfehlungen zum Heißluftbetrieb

Heißluft
Im Heißluftbetrieb arbeiten das Heizelement und der Lüfter in der Seitenwand zusammen, um die Wärme im Garraum zu verteilen. Verwenden Sie diesen Modus für Kekse, Scones, Brötchen, Kuchen sowie Obstkuchen, Brandteig und Soufflés. Ofenfestes Geschirr, Backformen und -bleche sowie alle Utensilien, die Sie normalerweise in einem herkömmlichen Heißluftbackofen verwenden, können benutzt werden.

Mikrowelle + Heißluft
Bei diesem Kombinationsmodus wird die Mikrowellen-Energie mit heißer Luft kombiniert. Das ermöglicht kürzere Garzeiten und sorgt für eine braune, knusprige Oberfläche der Lebensmittel. Das Gerät bietet zur Erleichterung Ihrer Arbeit 5 kombinierte Modi. Verwenden Sie diesen Modus für Fleisch und Geflügel, Gratins sowie für Gerichte in Kasserollen und Auflaufformen, für Rührkuchen und Obstkuchen, Pasteten und Streuselkuchen, gebratenes Gemüse, Brötchen und Brot. Verwenden Sie nur mikrowellengeeignetes Kochgeschirr aus Glas, Töpferware oder Porzellan ohne Metallverzierungen.



Heizen Sie den Grill mit „Fast Preheat (Schnelles Vorheizen)“ vor, und warten Sie, bis das Programm abgeschlossen ist. Stellen Sie die Leistungsstufe und die Garzeit gemäß nachfolgender Beschreibung ein. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe.

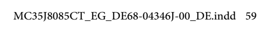
Gericht	Portionsgröße (g)	Betriebsart	Garzeit (in Min.)
Tiefkühlpizza (gebacken)	300-400	Nur 200 °C	15-17
	Die Pizza auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Backen 2-3 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorene Lasagne	400	450 W + 200 °C	16-18
	Die Nudeln in eine geeignete ofenfeste Glasform geben oder in der Originalverpackung belassen. (Darauf achten, ob die Verpackung für den kombinierten Mikrowellen- und Heißluftmodus geeignet ist). Die tiefgefrorene Lasagne auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Rinder-/ Lammbraten (Medium)	1000-1200	450 W + 160 °C	18-20 (erste Seite) 15-17 (zweite Seite)
	Das Lamm- oder Rindfleisch mit Öl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zuerst mit der fetten Seite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garen in Alufolie einwickeln und 10 bis 15 Minuten ruhen lassen.		







Gericht	Portionsgröße (g)	Betriebsart	Garzeit (in Min.)
Tiefgefrorene Brötchen	350 (6 Stk.)	100 W + 160 °C	6-8
	Die Brötchen kreisförmig auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Garvorgang 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Marmorkuchen	700	Nur 180 °C	70-80
	Den Frischteig in eine kleine rechteckige schwarze Metallbackform (Länge: 25 cm) geben. Die Form auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5-10 Minuten lang ruhen lassen.		
Kleine Kuchen	je 30	Nur 165°C	25-35
	15 kleine Kuchen/Muffins in Papierförmchen auf die Backunterlage stellen. Die Backunterlage auf den niedrigen Rost stellen. Nach dem Backen 5 Minuten lang ruhen lassen.		
Croissants/ Brötchen (Frischteig)	200-250	Nur 200 °C	13-18
	Die gekühlten Croissants/Brötchen auf Backpapier auf den niedrigen Rost legen.		
Tiefgefrorener Kuchen	1000	180 W + 160 °C	16-18
	Den tiefgefrorenen Kuchen direkt auf den niedrigen Rost legen. Nach dem Auftauen und Aufwärmen 15 bis 20 Minuten lang ruhen lassen.		
Selbstgemachtes Kartoffelgratin	500	600 W 180 °C	5-7 (erste Seite) 12-16 (zweite Seite)
	Das Gratin in eine offenfeste Form geben. Auf den niedrigen Rost stellen.		
Selbstgemachte Quiche (Mittlere Größe)	500-600	170 °C	40-42
	Backofen im Heißluftmodus auf 170 °C vorheizen. Quiche auf einer mittelgroßen Metallform zubereiten und auf den niedrigen Rost stellen. Ein Rezept im Rezeptbuch für Schnellgarprogramme aussuchen.		
Selbst gemachte Quiche (groß)	900-1000	180 W + Heißluft 170 °C	38-40
	Backofen ohne Backunterlage im Heißluftmodus auf 170 °C vorheizen. Quiche auf der Backunterlage zubereiten und auf den niedrigen Rost stellen. Ein Rezept im Rezeptbuch für Schnellgarprogramme aussuchen.		







Verwendung

Hinweise und Empfehlungen zum Dampfgaren

Gericht	Portionsgröße (g)	Betriebsart	Garzeit (in Min.)
Artischocken	300 (1-2 Stk.)	900 W	5-6
	Die Artischocken waschen und putzen. In die Dämpfschüssel geben. Einen Esslöffel Zitronensaft dazugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Frisches Gemüse	300	900 W	4-5
	Gemüse (z. B. Brokkoli, Blumenkohl, Möhren, Paprika) zuerst waschen, putzen, in gleich große Stücke schneiden und anschließend wiegen. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Das Gemüse im Korb verteilen. 2 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Tiefgefrorenes Gemüse	300	600 W	7-8
	Das tiefgefrorene Gemüse in den Korb der Dämpfschüssel geben. 1 EL Wasser hinzugeben. Abgedeckt garen. Nach dem Garen gut umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.		
Frisches Fischfilet	300	1. Stufe: 900 W 2. Stufe: 450 W	1-2 5-6
	Fischfilets wie Seelachs, Rotbarsch oder Lachs waschen und putzen. Mit Zitronensaft beträufeln. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Filets nebeneinander legen. 100 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		
Hähnchenbrust	300	1. Stufe: 900 W 2. Stufe: 600 W	1-2 7-8
	Hähnchenbrust waschen. Die Oberseite 2-3 Mal mit einem Messer einschneiden. Den Korb in die Dämpfschüssel einsetzen. Die Hähnchenbrüste nebeneinander legen. 100 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.		







<table>
<tr><th>Gericht</th><th>Portionsgröße (g)</th><th>Betriebsart</th><th>Garzeit (in Min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Reis</td><td>250</td><td>900 W</td><td>15-18</td></tr>
<tr><td colspan="3">Den Parboiled-Reis in die Dämpfschüssel geben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen.
Weißen Reis nach dem Garvorgang 5 Minuten ruhen lassen (braunen Reis 10 Minuten).
Vor dem Verzehr 5 bis 10 Minuten lang ruhen lassen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Backkartoffeln</td><td>500</td><td>900 W</td><td>7-8</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die Kartoffeln wiegen, waschen und in die Dämpfschüssel geben. 3 EL Wasser hinzugeben. Mit Deckel verschließen.
Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Eintopf (gekühlt)</td><td>400</td><td>600 W</td><td>5-6</td></tr>
<tr><td colspan="3">Den Eintopf in die Dämpfschüssel geben. Mit Deckel verschließen. Nach dem Garvorgang umrühren und ruhen lassen. Vor dem Verzehr 1 bis 2 Minuten lang ruhen lassen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Tiefgefrorene Hefeknödel mit Marmeladenfüllung</td><td>150</td><td>600 W</td><td>1-2</td></tr>
<tr><td colspan="3">Die Oberseite der gefüllten Knödel mit kaltem Wasser anfeuchten. 1-2 tiefgefrorene Knödel nebeneinander in den Dämpfeinsatz legen. Den Dämpfeinsatz in die Dämpfschüssel einsetzen. Mit Deckel verschließen.
Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Obstkompott</td><td>250</td><td>900 W</td><td>3-4</td></tr>
<tr><td colspan="3">Das frische Obst (z. B. Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen, Mangos oder Ananas) schälen, waschen, in gleichgroße Stücke oder Würfel schneiden und wiegen. In die Dämpfschüssel geben. 1-2 EL Wasser und 1-2 EL Zucker hinzugeben.
Mit Deckel verschließen.
Vor dem Verzehr 2 bis 3 Minuten lang ruhen lassen.</td></tr>
</table>



Praktische Tipps

Butter zerlassen

50 g Butter in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Mit einem Kunststoffdeckel abdecken. Die Butter 30 bis 40 Sekunden bei 900 W so lange erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

Schokolade schmelzen

100 g Schokolade in ein kleines, tiefes Glasgefäß geben. Die Schokolade 3 bis 5 Minuten lang bei 450 W erhitzen, bis sie geschmolzen ist. Während des Schmelzens ein oder zwei Mal umrühren. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!

Kristallisierten Honig auflösen

20 g kristallisierten Honig in ein kleines tiefes Glasgefäß geben. Den Honig 20 bis 30 Sekunden bei 300 W so lange erhitzen, bis er wieder flüssig ist.

Gelatine auflösen

Trockene Gelatineblätter (10 g) 5 Minuten lang in kaltes Wasser legen.
Die ausgedrückte Gelatine in ein kleines ofenfestes Glasgefäß geben.
Bei 300 W 1 Minute lang erhitzen.
Nach dem Schmelzen umrühren.

Torten-/Zuckerguss zubereiten (für Kuchen und Torten)

Die Fertigglasur (ca. 14 g) mit 40 g Zucker und 250 ml kaltem Wasser mischen.
Unabgedeckt in einer ofenfesten Glasschüssel bei 900 W erhitzen, bis der Guss klar ist (ca. 3½ bis 4½ Minuten). Während des Erhitzens zwei Mal umrühren.

Marmelade kochen

600 g Obst (z. B. gemischte Beeren) in eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. 300 g Gelierzucker hinzugeben und gut umrühren. Bei 900 W 10-12 Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren. Die Marmelade direkt in kleine Marmeladengläser mit Drehverschluss füllen. 5 Minuten lang unverschlossen ruhen lassen.

Pudding kochen

Puddingpulver mit Zucker und Milch (500 ml) gemäß den Anleitungen des Herstellers mischen und gut umrühren. In eine ausreichend große ofenfeste Glasschüssel mit Deckel geben. Bei 900 W 6½ bis 7½ Minuten abgedeckt erhitzen. Während der Zubereitung mehrere Male gut umrühren.

Mandelblättchen rösten

30 g Mandelblättchen gleichmäßig auf einem mittelgroßen Keramikteller verteilen.
Beim Bräunen (3½ bis 4½ Minuten) mit 600 W mehrmals umrühren.
Danach 2-3 Minuten im Ofen stehen lassen. Verwenden Sie zum Entnehmen der Nahrungsmittel stets Ofenhandschuhe!







Problembehebung

Beim Verwenden des Geräts können Problem auftreten. Schlagen Sie in diesem Fall zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus. Wenn das Problem so nicht behoben wird oder weiterhin einer der Informationscodes angezeigt werden sollte, nachdem Sie die oben beschriebenen Abhilfemaßnahmen ausprobiert haben, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen.




Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Allgemein		
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	Zwischen den Tasten haben sich möglicherweise Fremdkörper angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	Für Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: Am Bedienfeld hat sich Feuchtigkeit angesammelt.	Wischen Sie die Feuchtigkeit weg.
	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Der Energiesparmodus ist aktiviert.	Deaktivieren Sie den Energiesparmodus.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
	An der Sicherheitsverriegelung der Gerätetür haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	Die Gerätetür wurde zum Wenden der Speisen geöffnet.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste „Start“, um den Betrieb fortzusetzen.





Problembehebung

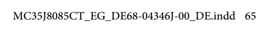
Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	Das Gerät wurde über einen zu langen Zeitraum betrieben.	Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	Der Kühlungsventilator läuft nicht.	Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	Das Gerät wurde ohne Speisen betrieben.	Geben Sie Speisen in das Gerät.
	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Die gleiche Steckdose wird für mehrere Geräte verwendet.	Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Stellen Sie die Stromversorgung wieder her.
Im Betrieb ist ein Knall zu hören und der Gerätebetrieb wird unterbrochen.	Beim Garen von eingeschweißten Lebensmitteln oder von Speisen in mit Deckel verschlossenen Behältern können Knallgeräusche entstehen.	Verwenden Sie keine verschlossenen Behälter, da diese aufgrund des sich beim Erhitzen ausdehnenden Inhalts platzen könnten.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	Die Belüftung des Geräts ist nicht ausreichend gewährleistet.	An der Vorder- und Rückseite des Geräts befinden sich Belüftungsschlitze. Halten Sie die in der Aufstellanleitung genannten Abstände ein.
	Auf dem Gerät befinden sich Gegenstände.	Entfernen Sie alle Gegenstände von der Oberseite des Geräts.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	Zwischen der Gerätetür und dem Garraum haben sich Essensrückstände angesammelt.	Reinigen Sie das Gerät und versuchen Sie, die Gerätetür zu öffnen.







Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht ausreichend oder zu langsam erhitzt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Speisen werden nicht erwärmt.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.







Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Speisen werden nicht aufgetaut.	Das Gerät funktioniert nicht, es werden zu große Mengen zubereitet oder das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet.	Geben Sie eine Tasse Wasser in einen mikrowellengeeigneten Behälter und lassen Sie das Gerät 1 bis 2 Minuten laufen, um zu überprüfen, ob das Wasser erhitzt wird. Verringern Sie die Menge an Lebensmitteln, die zubereitet werden soll, und starten Sie die Funktion erneut. Verwenden Sie einen flacheren Behälter.
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	Die Gerätetür stand über einen längeren Zeitpunkt offen.	Die Garraumbeleuchtung wird im Energiesparmodus automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Gerätetür und öffnen Sie sie dann erneut, oder drücken Sie die Taste „Abbrechen“.
	An der Gerätelampe haben sich Fremdkörper/-stoffe angesammelt.	Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Während des Gerätebetriebs erklingt ein Signalton.	Bei Verwendung der Automatikprogramme erklingt ein Signalton, um den Benutzer während des Auftauvorgangs zum Wenden der Speisen aufzufordern.	Drücken Sie nach dem Wenden der Speisen erneut die Taste „Start“, um den Betrieb fortzusetzen.
Das Gerät steht nicht waagerecht.	Das Gerät wurde auf einer unebenen Fläche aufgestellt.	Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen und stabilen Fläche auf.
Im Betrieb entstehen Funken.	Es wurden Metallbehälter im Gerät verwendet.	Verwenden Sie keine Metallbehälter.
Sobald der Netzstecker eingesteckt wird, startet das Gerät den Betrieb.	Die Gerätetür ist nicht richtig geschlossen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.







Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät verursacht Stromschläge.	Die Stromversorgung oder Steckdose ist nicht ordnungsgemäß geerdet.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet sind.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Aus der Tür tritt Dampf aus.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Im Gerät bleibt Wasser zurück.	In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.	Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	Die Helligkeit ändert sich je nach der bei der ausgewählten Funktion abgegebenen Leistung.	Schwankungen bei der Leistungsabgabe im Betrieb weisen nicht auf Störungen hin. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	Der Kühlungsventilator läuft auch nach Abschluss des Garvorgangs für etwa 5 Minuten weiter, um das Gerät abzukühlen.	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Durch Drücken der Taste „+30s“ wird der Betrieb gestartet.	Dies geschieht, wenn das Gerät zuvor nicht in Betrieb war.	Das Gerät wurde so konstruiert, dass es durch Drücken der Taste „+30s“ gestartet wird, wenn es zuvor nicht in Betrieb war.





Problembehebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Drehteller		
Der Drehteller gerät während der Drehbewegung aus der Führung oder die Drehbewegung wird angehalten.	Der Drehring ist überhaupt nicht oder nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Setzen Sie den Drehring ein und versuchen Sie es erneut.
Der Drehteller dreht sich nicht reibungslos.	Der Drehring ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt, es wird eine zu große Menge zubereitet oder der verwendete Behälter ist zu groß und stößt gegen die Innenseiten des Garraums.	Verkleinern Sie die zuzubereitende Menge und verwenden Sie Behälter geeigneter Größe.
Der Drehteller erzeugt beim Drehen klappernde Geräusche.	Am Boden des Garraums haben sich Essensreste angesammelt.	Entfernen Sie die Essensreste vom Boden des Garraums.
Grill		
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
	Die Speisen befinden sich während der Zubereitung zu dicht am Grill.	Achten Sie während der Zubereitung auf ausreichenden Abstand der Speisen zum Grill.
	Die Speisen wurden nicht richtig vorbereitet und/oder verteilt.	Achten Sie darauf, die Speisen richtig vorzubereiten und zu verteilen.







Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Gerät		
Der Garraum wird nicht erhitzt.	Die Gerätetür ist offen.	Schließen Sie die Gerätetür, und versuchen Sie es erneut.
Beim Vorheizen tritt Rauch aus dem Gerät aus.	Bei erstmaliger Verwendung kann an den Heizelementen Rauch entstehen.	Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	An den Heizelementen haben sich Speisereste angesammelt.	Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie die Speisereste von den Heizelementen.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	Es werden Kunststoffbehälter oder Geschirrteile verwendet, die nicht hitzebeständig sind.	Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Aus dem Garraum tritt unangenehmer Geruch aus.	Speisereste oder Kunststoffteile sind im Garraum angebrannt oder geschmolzen.	Führen Sie die Dampffunktion aus und wischen Sie anschließend mit einem trockenen Tuch nach. Legen Sie zum schnellen Entfernen der Gerüche eine Scheibe Zitrone in den Garraum und starten Sie den Betrieb.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	Die Gerätetür wird während des Betriebs häufig geöffnet.	Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.
	Es wurden nicht die richtigen Einstellungen programmiert.	Programmieren Sie die richtigen Einstellungen und versuchen Sie es erneut.
	Der Grill oder andere Zubehörteile wurden nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie die Zubehörteile richtig ein.
	Das verwendete Kochgeschirr oder seine Größe ist ungeeignet.	Setzen Sie die Einstellungen zurück oder verwenden Sie flacheres Kochgeschirr.





Problembehebung

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird ein Informationscode im Display angezeigt. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Beschreibung	Abhilfemaßnahme
C-20	Der Temperatursensor ist offen.	Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts und wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
	Der Temperatursensor ist kurzgeschlossen.	
C-A1	Dieser Code wird angezeigt, wenn ein Problem mit der Klappensteuerung verhindert, dass die Klappe 1 Minute lang geöffnet/geschlossen wird.	
C-F0	Keine Kommunikation zwischen Haupt- und Unter-MICOM.	
C-21	Dieser Code wird angezeigt, wenn die Temperatur im Innern des Geräts zu hoch ist. Tritt auf, wenn die Temperatur in irgendeinem Modus den zulässigen Höchstwert überschreitet. (Feuer ermittelt)	Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und schalten Sie es dann wieder ein.
C-F2	Sensortaste gestört.	Drücken Sie auf **Stop (Stopp)** (STOP), und versuchen Sie es erneut.
C-d0		Ziehen Sie das Netzkabel ausreichend lange aus der Steckdose, damit das Gerät abkühlen kann, und reinigen Sie die Taste. (Staub, Wasser) Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.







Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Eingangsspannung und Frequenz		230 V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	Maximale Leistung	2950 W
	Mikrowelle	1450 W
	Grill	2250 W
	Heißluft	2500 W
	Schnellgarmodus	2750 W
Ausgangsleistung		100 W / 900 W (IEC705)
Betriebsfrequenz		2450 MHz
Magnetron		OM75P (20)
Kühlungsverfahren		Kühlungsventilatormotor
Maße (B x H x T)	Hauptgerät (inkl. Griff)	528 x 404 x 473 mm
	Garraum	400 x 219 x 396,5 mm
Fassungsvermögen		35 Liter
Gewicht	Netto	ca. 27 kg









Bitte beachten Sie, dass die Garantie von Samsung keine Inanspruchnahme des Kundendienstes für Erläuterungen zum Gerätebetrieb, die Behebung einer unsachgemäßen Installation oder die Durchführung normaler Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät abdeckt.

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800-SAMSUNG (0800-7267864)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	0180 6 SAMSUNG bzw. 0180 6 7267864* (*0,20 €/Anruf aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max. 0,60 €/Anruf)	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/support
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	815 56480	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 20 7267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	0034902172678	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 7864 (0771-SAMSUNG)	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
EIRE	0818 717100	www.samsung.com/ie/support





DE68-04346J-00